ваш домашний повар

ЧУДО-

рецепты блюд из ЛАВАША и готового теста

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Безграничные возможности отрывает кулинарам использование лаваша и готового теста. Ни одна хозяйка, опытная или начинающая, не откажется от почти мгновенного приготовления аппетитного завтрака для всей семьи – жареных и запеченных конвертиков и трубочек из лаваша с любой начинкой. Закрытые слоеные и открытые пироги – быстрые пиццы, необыкновенные сладкие блюда, сытные и легкие рулеты на закуску и в качестве основного блюда с мясной, рыбной, овощной, грибной, творожной и сырной начинкой разнообразят будничный стол и украсят праздничный.

- Составитель Кашин С. П.
- Блюда с мясом
- Жареные конвертики с говядиной, шампиньонами, луком, помидорами и сыром «Звенигородские»
- Запеченные мешочки с говядиной, шампиньонами, морковью, стручковой фасолью, сыром и чесноком «Егорьевские»
- Говядина в слоеном тесте с печеночным паштетом, грибами, луком и красным вином «Веллингтонская»
- Жареные конвертики с мясом, луком, сметаной, горчицей и помидорами «Подольские»
- Жареные кулечки с маринованной телятиной, острой аджикой, грибами, помидорами, чесночным майонезом, капустой и сыром «Лезгинские»
- Запеченные трубочки с мясом, картофелем и луком «Как бабушкины пирожки»
- Запеченный рулет со свининой, салом, чесноком, соевым соусом и соусом чили «Интернациональный»
- Запеченные рулеты с вареным мясом, луком, яйцами, сметаной и укропом «Коломенские»
- Пирог с фаршем из телятины и индейки с корицей, шампиньонами, баклажанами, чесноком, медом и томатным соусом «Сефардская лазанья»
- Теплые кулечки со свининой, маринованным имбирем, луком, огурцами, капустой, майонезом и кетчупом «Дальневосточные мотивы»
- Кулечки с бараниной, бараньими почками, помидорами, луком, петрушкой и укропом «Поджарка по-азербайджански»
- Жаренные в кляре рулетики с фаршем-ассорти, луком и

чесноком «Челябинские»
- Кулечки на гриле с телятиной, шампиньонами, сыром, солеными огурцами, морковью по-корейски и капустой «Элитная шаурма»
- Запеченные конвертики с фаршем-ассорти, сыром, зеленью и специями «А-ля голубцы»
- Тушеные столбики с фаршем-ассорти под соусом на овощной подушке «А-ля пельмени»
- Запеченные конвертики с фаршем, сыром, чесноком и соусом сальса «Буррито по-домашнему»
- Капустно-лавашный пирог с фаршем-ассорти, плавленым сыром и грибами «Капитолийский»
- Запеченные рулетики с фаршем, капустой, морковью и луком «По-туркменски»
- Запеченные пирожки с фаршем, сыром, маринованными огурцами, кетчупом и яйцами «Ярославские»
- Запеченный рулет с фаршем, картофельным пюре, сыром-ассорти и кетчупом «Силач»
- Запеченный рулет с фаршемассорти, баклажанами, острой паприкой, луком, чесноком и мягким сыром «Будапештский»
- Жареные рулеты в сырном кляре с фаршем-ассорти и солеными огурцами «Бон аппетит!»
- Пирожки из слоеного теста со свиным фаршем, картофелем и луком «Барвихинские»
- Пирог с фаршем, зеленью, морковью, луком и сыром «Балаклавский»
- Пирог из слоеного теста с мясным фаршем, сыром фета и рисом «Колхидский»
- Слоеный пирог под сметанным соусом с говяжьим фаршем, щавелем, луком-пореем и укропом «Витязь»
- Пирожки из слоеного теста с фаршем, оливками, изюмом и острым перцем по-аргентински «Эмпанадас»
- Тарталетки с говяжьим фаршем, пастой из авокадо, зеленым салатом, сладким перцем и лаймом «Для вечеринки в стиле латино»
- Запеченные рулетики с говяжьим фаршем, плавленым сыром, сметаной, томатной пастой и карри «Буррито по-уральски»
- Запеченные рулетики с фаршем-ассорти, грецкими орехами, сливками и мускатным орехом «Золотое руно»
- Пирожки из слоеного теста с говяжьим сердцем, луком и фасолью «Сорочинские»
- Пирожки из дрожжевого слоеного теста с говяжьей печенью,

легким и сердцем «Настоящие ливерные»
- Кулечки с печенью, помидорами, луком, петрушкой и лимонным соком «Яхромские»
- Закусочные кулечки с ветчиной, сыром моцарелла, помидорами, листовым салатом и оливковым маслом «Венецианские»
- Закусочный рулет с сосисками, мягким сыром, помидорами и петрушкой «Зарайский»
- Закусочный рулет с ветчиной, вареной колбасой, морковью по-корейски, зеленью и майонезом «Луховицкий»
- Закусочный рулет с вареной колбасой, картофелем, зеленым горошком, маринованными огурцами и зеленью «Салат „Столичный“ снова в моде»
- Закусочный рулет с вареной колбасой, сладким перцем, чесноком, морковью, яйцами, сыром и зеленью «Радужный»
- Жареные конвертики с сосисками, луком и плавленым сыром «Одинцовские»
- Жареные конвертики с вареной колбасой, паштетом, творогом, зеленым луком, сыром и тархуном «Три начинки сразу»
- Быстрый пирог с вареной колбасой, сыром и петрушкой «Голицынский»
- Тарталетки с беконом, творожным сыром, омлетом и луком-пореем «Ливерпульские»
- Запеченные рулетики с ветчиной, кабачками, сливками, сыром-ассорти, макаронными изделиями и зеленью «Лыткаринские»
- Жареные конвертики с ветчиной, консервированной кукурузой, яичницей и сыром «А-ля буррито»
- Горячий рулет с вареной колбасой, сыром сулугуни, помидорами и укропом «Имеретинский»
- Жареные трубочки с сосисками и сыром «Пущинские»
- Запеченные рулетики из слоеного теста с сосисками, сыром и кетчупом «Маленькие, да удаленькие»
- Жареные трубочки с колбасой, сыром, зеленью и чесноком «Аппетитные сигаретки»
- Запеченные кулечки с мясным ассорти, огурцами, сыром, кетчупом и луком «Мытищинские»
- Теплые трубочки с сосисками, морковью по-корейски, капустой, чесноком, майонезом и кетчупом «Вреднючие штучки»
- Жареные конвертики с вареной колбасой, белой фасолью, огурцами, морковью, чесноком и сыром «Буррито по-украински»

- Жареные конвертики с ветчиной «Новый бутерброд»
- Жареные конвертики с колбасой, копченым сыром, грибами, сухариками и луком «Ступинские»
- Пицца с варено-копченой колбасой, маринованными грибами, сыром, майонезом, кетчупом и зеленью «На очень скорую руку»
- Быстрый пирог с сосисками, плавленым сыром, помидорами, луком, майонезом и укропом «Домодедовский»
- Запеченный рулет с ветчиной, грибами, луком, яйцами, сыром и майонезом «Гренадерский»
- Запеченные пирожки с вареной колбасой и кунжутом «Цацки-пецки по-турецки»
- Закусочный рулет с вареной колбасой, чесноком, майонезом, сыром, укропом и петрушкой «По-валенсийски»
- Пирог с ветчиной, сыром-ассорти, рисом, майонезом и кетчупом «Фрязинский»
- Пирог с копчеными сосисками, шампиньонами, сладким перцем, сыром, чесноком и зеленью «Алтайская пицца»
- Жареные трубочки с сардельками «Очень экономные»
- Закусочный рулет с сырокопченой колбасой, красной фасолью, кукурузой, сладким перцем, салатом айсберг, соусом табаско и медом «Супермикс»
- Теплый рулет с ветчиной, варенокопченой колбасой, плавленым сыром, картофелем фри, солеными огурцами, укропом и чесноком «Суперменский»
- Колбаски в слойке
- Пирожки «Карри»
- Рулет «Слюнки потекут»
- Блюда из птицы
- Жареные трубочки с курицей, маринованными огурцами, капустой и морковью по-корейски под чесночным соусом «Шаурма по-домашнему»
- Закусочный рулет с куриным фаршем, яйцами, зеленым луком, сыром и чесноком «По-свойски»
- Закусочные рулеты с курицей, грибами и плавленым сливочным сыром «Можайские»
- Закусочный рулет с куриной грудкой, сыром фета, помидорами, зеленью и майонезом «Ираклион»
- Жареные трубочки с куриными желудками, сердечками, сыром, зеленым луком и укропом «Некубинские сигары»
- Запеченные рулеты с куриным филе, сладким перцем, петрушкой и помидорами «Марьинские»
- Закусочный рулет с куриным филе, грецкими орехами,

чесноком, майонезом и зеленью «Греко-римский»
- Запеченный рулет с куриным филе, грибами, огурцами, кетчупом, хмели-сунели и сыром «Фатьяновский»
- Суп-лапша с куриной грудкой, морковью, луком, зеленью и плавленым сыром «Гуанчжоу»
- Слоеный пирог с курицей, морковью, помидорами и сыром под соусом «А-ля лазанья»
- Пирог из слоеного теста с куриными грудками, грибами, чесноком, горчицей и сметаной под сырной шапкой «Мономах»
- Пирожки «Сельские»
- Трубочки на гриле с копченой индейкой, сметаной, зеленым салатом, помидорами и сыром «Балтиморские»
- Запеченный рулет с копченой курицей, сыром моцарелла, помидорами, зеленым луком и соусом «Салуццо»
- Запеченные рулеты с курицей, помидорами, луком, укропом и петрушкой под сметанным соусом «Климовские»
- Закусочный рулет с куриным филе, творогом, петрушкой, чесноком и майонезом «Истринский»
- Закусочные трубочки с куриным рулетом, брынзой и рисом «А-ля суши»
- Закусочный рулет с куриным филе, творогом, помидорами, сладким перцем, чесноком и зеленью «Плевенский»
- Закусочный рулет с куриными грудками, соусом песто, рукколой и сливочным сыром «Итальяно»
- Закусочный рулет с копченой индейкой, зеленым салатом, сушеной клюквой, сыром и чесноком «Акапулько»
- Теплые кулечки с курицей, помидорами, салатом, сладким перцем и острым соусом «Кавказские»
- Жареные трубочки с куриным филе, яблоками и сыром «А-ля кесадилья»
- Жареные конвертики с копченой курицей, гречневой кашей и сыром «Антикварные»
- Рулеты с курицей, помидорами, стручковым перцем, йогуртом и томатным соусом «Кебаб Александра Македонского»
- Закусочный рулет с куриным филе, сыром пармезан, горчицей, чесноком и зеленым салатом «„Цезарь“ в лаваше»
- Запеченный рулет с курицей, грибами, помидорами и сыром под соусом бешамель «Лазанья престо»
- Жареные конвертики с куриным филе, пекинской капустой, красным луком, сыром, майонезом и укропом «Сианьские»
- Куриный суп-лапша с помидорами, сладким перцем, сыром чеддер, тмином и чесноком «Вестминстерский»

- Пирог «Курочка Ряба»
- Рулет с куриной печенью
- Блюда с рыбой и морепродуктами
- Закусочный рулет с тиляпией, сыром, зеленью, огурцами и чесноком «Петровский»
- Закусочный рулет с красной рыбой, плавленым сыром, икорным маслом, маслинами и лимоном «Выпендрежный»
- Закусочный рулет с сельдью, картофельным пюре, майонезом и зеленым луком «Русский ролл»
- Закусочный рулет с печенью трески, сайрой, морковью, зеленью, яйцами и майонезом «Могучий»
- Закусочный рулет с красной рыбой, колбасным сыром, сладким перцем, огурцами, зеленью и соусом «Мореход»
- Запеченные конвертики с форелью, лимоном, кинзой и соусом ткемали «Грузинские гламурные»
- Закусочный рулет с семгой, помидорами, творожным сыром, укропом и майонезом «Нетривиальный»
- Закусочный рулет с лососем, крабовыми палочками и сыром-ассорти «Лоцманский»
- Закусочный рулет со слабосоленой рыбой, оливками, авокадо, горчицей, йогуртом и лимонным соком «Дальнее странствие»
- Рыба в слоеном тесте с козьим сыром, сладким перцем и тимьяном «По-лигурийски»
- Бутербродный торт из слоеного теста с сардинами, яйцами и сыром «Передовой»
- Закусочный рулет с горбушей, плавленым сыром, морковью и зеленым луком «Долгопрудненский»
- Закусочный рулет с рыбой, яйцами, луком и майонезом «Владивостокский»
- Закусочный рулет со слабосоленой форелью, сыром фета, укропом и чесноком «Афинский»
- Закусочный рулет с креветками, шпинатом, миндалем, авокадо, мягким сыром и лимоном «Пирожное вашей мечты»
- Закусочный рулет с крабовым мясом, икрой мойвы в белом соусе, огурцами, помидорами и зеленым луком «Живописный»
- Закусочный рулет с копченой икрой мойвы, орехами кешью, петрушкой и укропом «Риу-Гранди»
- Закусочный рулет со слабосоленым лососем, крабовыми палочками, оливками, сыром-ассорти и укропом «Художественный»
- Закусочный рулет с крабовыми палочками, рыбной

стружкой, огурцами и майонезом «Портлендский»
- Закусочный рулет с горбушей, плавленым сыром и укропом «Розовое и зеленое»
- Быстрая пицца с копченой красной рыбой, помидорами, каперсами, сметаной и сливочным сыром «Жизнь удалась!»
- Закусочные трубочки с копченой форелью, бобовыми ростками, сливочным сыром, листовым салатом и зеленым луком «Азиатские»
- Закусочный рулет с тунцом, яйцами, укропом, петрушкой и зеленым луком «Калифорнийский»
- Закусочные роллы с семгой, креветками, огурцами, красными водорослями и икрой «Токийские»
- Закусочный рулет с крабовым мясом, мягкой брынзой, огурцами, кинзой, укропом и петрушкой «Габровский»
- Закусочный рулет с крабовыми палочками, сушеной зеленью, яйцами, чесноком и зеленым луком «Зимнее разнообразие»
- Закусочный рулет с лососем, грибами, морковью, луком и майонезом «Дмитровский»
- Закусочные рулетики с крабовыми палочками, кукурузой, помидорами, укропом и петрушкой «По-холостяцки»
- Закусочный рулет с крабовыми палочками, шампиньонами, плавленым сыром и зеленью «Ермолинский»
- Закрытый пирог в кастрюле с форелью, эстрагоном и кинзой «Люблинский»
- Закусочный рулет с икрой мойвы в белом соусе и зеленью «Секундочка»
- Рулет с рыбой, сыром, чесноком, маслинами, укропом и сладким перцем «Великолепный натюрморт»
- Закусочный рулет с крабовыми палочками, яйцами, морковью по-корейски, майонезом и горчицей «Савойский»
- Закусочный рулет с красной рыбой, плавленым сыром и зеленью «Для нежданных гостей»
- Закусочный рулет с сельдью под соусом из яиц, уксуса, лука, петрушки и горчицы «Среднерусский»
- Закусочный рулет с копченым лососем, красной икрой, лимонами, петрушкой и плавленым сыром «Уланский»
- Закусочный рулет с сайрой, плавленым сыром, луком и морковью «Переделкинский»
- Закусочный рулет с семгой, яйцами, плавленым сыром и майонезом «Барятинский»
- Закусочный рулет с крабовыми палочками, огурцами, морковью по-корейски и майонезом «Хесанский»
- Закусочный рулет с рыбными консервами, сыром, яйцами,

зеленью и солеными огурцами «Тушинский»
- Кулечки с копченым лососем, творожным кремом, каперсами, лимоном, петрушкой и красным луком «Пелопоннесские»
- Лепешки «Желтый глаз»
- Пирог «Морской прибой»
- Пирог «Счастье рыбака»
- Пирожки «Раковые шейки»
- Пирожки «Крабовички»
- Пирожки «Гречиха»
- Блюда с грибами, овощами, фруктами, орехами, приправами, оливками и крупами
- Жареные конвертики с грибами и луком «Нахабинские»
- Запеченный рулет с грибами, сыром фета, шпинатом и мускатным орехом «Амальяс»
- Закусочный рулет с жареными опятами, яйцами, сыром, майонезом и укропом «Любимый дачный»
- Перевернутый пирог с грибами, баклажанами, помидорами, луком, зеленью, чесноком и сыром «Кравченский»
- Жареные конвертики с вешенками, сливками, луком и оливковым маслом «Затейливые»
- Жареные конвертики с вешенками, белым луком, маринованными огурцами, капустой и соусом чили «Буррито по-московски»
- Запеченные столбики с шампиньонами, луком, сметаной и сыром «Пельменные исключительные»
- Открытый пирог из слоеного теста с лесными грибами, козьим сыром, луком и петрушкой «Эмилио»
- Пирог с грибами, брынзой, творогом, сыром, зеленью и яйцами «Ростокинский»
- Закусочный рулет с шампиньонами, луком, укропом, петрушкой, чесноком и майонезом «Алабинский»
- Квадратики из слоеного теста с грибами, козьим сыром, петрушкой и чесноком «Малевические»
- Открытый пирог из слоеного теста с кабачками, шампиньонами, сыром и сметаной «Элегантная тарталетка»
- Закусочный рулет с грибами, петрушкой, сыром и майонезом «Воронежский»
- Жареные лепешки из домашнего лаваша с морковью, луком, капустой, помидорами и яйцами «По-бакински»
- Закусочный рулет с овощами-ассорти по-корейски «Сеульский»
- Закусочный рулет с пастой из авокадо, черным перцем, чесноком, лимонным соком, кунжутом и йогуртом

«Интригующий»
- Закусочный рулет с печеным сладким перцем, укропом, майонезом и горчицей «Бронницкий»
- Закусочный рулет с сыром, зеленым салатом, медом, кетчупом и горчицей «К шашлыку для очень большой компании»
- Запеченный рулет с баклажанами, сладким перцем, помидорами, сыром, сметаной и чесноком «Великан»
- Запеченные трубочки с капустой, приправами и сыром под яично-сметанным соусом «Любавинские»
- Жареные треугольники с майонезом и грецкими орехами «Роскошный завтрак»
- Закусочные рулетики с пряной смесью затар «Восток – дело тонкое»
- Пирог с баклажанами, брынзой, сыром, помидорами, чесноком и кинзой «Обаятельный»
- Пирог с картофельным пюре, зеленым луком, сыром и сливочным маслом «Малоярославский»
- Тарталетки с кабачками, зеленью, луком, гранатовым соком, аджикой и грецкими орехами «Интересное пхали»
- Пирожки из дрожжевого слоеного теста с зеленым луком и яйцами «Аромат детства»
- Оливки в слоеном тесте «Немного выдумки»
- Теплый рулет со шпинатом, кинзой, базиликом, сыром и чесноком «Шаурма для вегетарианцев»
- Пирог из слоеного теста с капустой и сыром «Новая классика»
- Пирог с картофельным пюре, сыром моцарелла, помидорами, майонезом, луком и зеленью «Примечательный»
- Ватрушки из дрожжевого теста с картофельным пюре «Петрушинские»
- Пирог с картофельным пюре, сыром, сметаной, жареным луком, укропом и сахаром «Ленивый хычин по-карачаевски»
- Пирог с баклажанами, кабачками и помидорами под соевым соусом «Сяо-сяо»
- Закусочные рулетики со свеклой, плавленым сыром, майонезом, чесноком и грецкими орехами «Розовые бутоны»
- Жареные трубочки с сыром и шпинатом «Кузьминские»
- Закусочный рулет с маринованным перцем, плавленым сыром, чесноком, майонезом и укропом «Перовский»
- Закусочные рулетики с омлетом, вялеными помидорами, укропом, петрушкой и кинзой «Гурмэ»
- Пирог из пирожков на дрожжевом тесте с солеными

огурцами, луком и яйцами «Морозовский»
- Теплые конвертики с зеленой фасолью, сладким перцем, рисом, помидорами и зеленью «Буррито по-вегетариански»
- Закусочный рулет с морковью по-корейски, маринованными огурцами, майонезом и плавленым сыром «Гости на пороге»
- Тушеный рис с топленым маслом «Пирог в кастрюле»
- Жареные блинчики с картофельным пюре и луком «Ленивые изобретательные»
- «Лесная сказка»
- «Лисички в корзине»
- Пирожки с щавелем
- Пирог «Морской прибой»
- Пирожки «Завтрак туриста»
- Пирог «Цветной»
- Пицца «Пеструшка»
- Пирог «Лесной»
- Пирог «Капустник»
- Пирог с рисом и яйцом
- Блюда с брынзой, творогом и сыром
- Закусочный рулет с брынзой, сметаной, сладким перцем, кинзой, чесноком и грецкими орехами «Главный на праздничном столе»
- Закусочный рулет с творогом, горчицей, овощным ассорти и зеленью «Ереванский»
- Пирог с сыром, яйцами и кефиром «Патриархальный»
- Пирог с творогом, сыром и зеленью «Ачма и хачапури – суперскоростной вариант»
- Пирог с творогом, яйцами и сметаной «Легкая баница»
- Запеченные лодочки из домашнего лаваша с яйцами, сыром и зеленью «Попутного ветра!»
- Жареные конвертики с адыгейским сыром, помидорами, морковью по-корейски, майонезом, чесноком и зеленью «Голубцы по-новому»
- Запеченный рулет со сливочным сыром, омлетом, мелиссой и базиликом «Лопушанский»
- Закусочный рулет с плавленым сыром, чесноком и укропом «Нижегородский»
- Пицца с овечьим сыром, помидорами, паприкой и сушеной мятой «Умбрийская»
- Пирог из домашнего лаваша с творогом, сыром, зеленым луком и петрушкой «Араратский»
- Пирог с сыром-ассорти «А-ля ачма»
- Пирог с брынзой, сметаной, яйцами и сахаром «Дилижанский»

- Пирог с голландским сыром и красным перцем под кисломолочным соусом «Вдохновенный»
- Закусочный рулет со слабосоленой брынзой, укропом, петрушкой и майонезом «Картахенский»
- Теплый рулет с зажаркой «Магги», сыром, молоком и яйцами «Гастрономический»
- Пирог с творогом, сыром, сливочным маслом, кефиром и яйцами «Хачапури-новинка»
- Пирог с сыром, зеленью и яйцами «Можайский»
- Жареные конвертики с брынзой, щавелем, зеленым луком, яйцами и укропом «Рогачевские»
- Жареные конвертики с сыром, зеленым луком, укропом, петрушкой, кинзой и перцем «Александровские»
- Закусочный рулет с сыром чечил, морковью по-корейски, кинзой и майонезом «Мировой»
- Жареные рулетики с сыром сулугуни, укропом, зеленым луком и кинзой «Батумские»
- Закусочный рулет с брынзой, кинзой, зеленым луком, укропом и майонезом «Вербилкинский»
- Закусочный пирог с брынзой, авокадо, зеленью, сыром и оливковым маслом «Пятиминутный»
- Закусочный рулет со сладким перцем, яйцами, сыром, укропом и майонезом «Хотьковский»
- Жареные трубочки с брынзой, укропом и черным перцем по-турецки «Сигара бёрек»
- Сырные палочки «Волшебные»
- Пирог с творогом, сыром, грецкими орехами, мятой, орегано, зеленью и чесноком «Вариация на тему ачмы»
- Запеченные трубочки под сметанным соусом с сыром фета, петрушкой, укропом и перцем-ассорти «Турецкий бёрек»
- Закусочные кулечки с сыром, виноградом, йогуртом и черным перцем «Обольстительные»
- Жареные рулетики с творогом, сыром, укропом и петрушкой «Ладушки»
- Пирог с сыром бри, желтыми помидорами, сметаной и укропом «К итальянскому вину»
- Пирог с брынзой, плавленым сыром, помидорами, укропом и базиликом «Бёрек на скорую руку»
- Творожный пирог со сметаной и сливками «Тихвинский»
- Жареные рулетики с сыром, укропом, петрушкой и кинзой «Гудаутские»
- Запеченные конвертики с сыром сулугуни, творогом, кинзой и чесноком «Боржомские»
- Закусочный рулет с сыром фета, помидорами, жгучим

перцем, зеленым салатом, базиликом и маслинами «Ливорнский»
- Сырное печенье со сладким перцем «Молодежное»
- Запеченные рулеты с сыром сулугуни, топленым маслом и зеленью «Кутаисские»
- Закусочный рулет с адыгейским сыром, сладким перцем, базиликом, укропом и чесноком «Здоровяк»
- Жареные конвертики с сыром, яйцами, сельдереем, укропом, петрушкой и кинзой «Марфинские»
- Оригинальный жареный пирог с яйцами и сыром «Немного выдумки»
- Закусочный рулет с сыром фета, сладким перцем, кинзой, чесноком и сливочным маслом «Аргонавт»
- Пирог-перевертыш из слоеного теста с сыром фета, сладким и острым перцем, помидорами и чесноком «Хрустящий»
- Пирог из дрожжевого теста с сыром и чесноком «Мариупольский»
- Открытый пирог из слоеного теста с козьим сыром, помидорами, сладким перцем и орегано «Романо»
- Запеченный в слоеном тесте сыр бри с абрикосовым вареньем «По-буржуйски»
- Запеченный в слоеном тесте сыр бри с миндалем «Дижонский»
- «Сырное удовольствие»
- Пирог из слоеного теста с сыром фета, шпинатом, зеленым луком и петрушкой по-гречески «Спанакопита»
- Жгутики из слоеного теста с сыром пармезан, чесноком и черным перцем «Адриатические»
- Сладкие блюда
- Булочки из дрожжевого слоеного теста с орехами и глазурью «Любимый марципан»
- Пончики из дрожжевого теста с повидлом «Счастливое детство»
- Пончики с шалфеем и корицей «Двойные»
- Рулет с халвой, грецкими орехами и кунжутом «Стамбульский»
- Пирожные из слоеного теста со сливочным сыром, густым вареньем и ванилью «Малаховские»
- Булочки из дрожжевого слоеного теста с миндалем «Варваринские»
- Рулетики с творожной массой «Мгновенные»
- Пирожки из слоеного теста с творогом и малиновым вареньем «Михайловские»
- Перевернутый пирог из слоеного теста с ревенем,

клубникой и корицей «Ницца»
- Пирог с яблоками, курагой, манной крупой, корицей и ванилью «Зимний десерт»
- Быстрый штрудель с яблоками, абрикосовым конфитюром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Ко дню рождения»
- Штрудель из слоеного теста с вишней, грецкими орехами и сахарной пудрой «Не успели оглянуться!»
- Быстрый штрудель с грушами, грецкими орехами и апельсинной цедрой «Корфу»
- Торт из слоеного теста со сливками, сгущенным молоком и сливочным маслом «Быстрая победа Наполеона»
- Сливовый штрудель с сахарной пудрой и виноградным уксусом «По-южному»
- Рулет из дрожжевого теста с маком «Никольский»
- Пирог из дрожжевого теста с корицей «Слободской»
- Открытый пирог из дрожжевого слоеного теста с бананами, яблоками, черносливом и грецкими орехами «Маврикий»
- Ватрушки из дрожжевого теста с морковно-лимонной начинкой «Тверские»
- Пирог с кремом из творога, моркови, яблок и лимонного сока «Завтрак капризули»
- Пирог из дрожжевого теста с мучной крошкой «Хаврошечкин»
- Булочки из слоеного из теста с вишневым вареньем «Волынские»
- Пирог с творогом, яблоками, сметаной и ванилью в сладкой заливке «Курбатовский»
- Пирог из слоеного теста с молочно-рисовым кремом «Бельгийский пудинг»
- Жареные конвертики с творогом и сахаром «Ртищевские»
- Жареные рулеты с творогом, изюмом, сметаной, ванилью, сахарной пудрой и медом «Блинчики для ленивых»
- Пирожки из слоеного теста с шоколадно-ореховой пастой, малиновым вареньем и сахарной пудрой по-французски «Авиньонские»
- Рулет с яблоками, изюмом, курагой, черносливом, сушеной вишней, ванилью и корицей «Мантуровский»
- Корзиночки из слоеного теста с ванильным кремом «Португальские»
- Яблоки в слоеном тесте с корицей под сливочно-ванильном соусом «Екатерининские»
- Рулет из дрожжевого теста с корицей и изюмом «Демьянинский»
- Жареные конвертики с творожной массой и печеной тыквой

«Тетюшинские»
- Пирожные из слоеного теста с ягодами и белковым кремом «Зуевские»
- Трубочки из дрожжевого теста с абрикосовым пюре «Шамахинские мютаки»
- Пирог с кремом из варенья и йогурта «Эксперимент»
- Лепешки из дрожжевого теста с топленым маслом, ванилью и сахарной пудрой «Карабахская кята»
- Пирог с курагой под сметанным соусом «Строгановский»
- Спиральки из слоеного теста с коричневым сахаром и корицей «Корильяно»
- Запеченный рулет с миндалем, фундуком, черносливом, сметаной и медом «Бурасовский»
- Творожный пирог с изюмом, черносливом, курагой и какао «Новогодний»
- Ромбики из дрожжевого теста с орехами, медом и кардамоном «Слоеная пахлава»
- Булочки из дрожжевого теста в формочках с сиропом и глазурью «Маленькие ромовые бабы»
- Пирог с творогом, яблоками, ванилью и сахарной пудрой «Августовский»
- Кольца из дрожжевого теста с консервированными фруктами и курагой «Саварен с мармеладом»
- Хворост из дрожжевого теста с сахарной пудрой «Хвалебный»
- Ананасы в слоеном тесте с корицей и сахаром «Хризантемы»
- Десертный рулет с ананасами и творогом «И к чаю, и к кофе»
- Вареники во фритюре из дрожжевого теста с вареньем «Левашники»
- Запеченный рулет с тыквой, сливочным маслом и сахаром «Юрьевский»
- Булочки к чаю
- «Одетые яблоки»
- Булочки к чаю
- «Завитушки»
- «Маковики»
- «Длинный язык»
- «Веселые лимоны»
- «Миндальные глазки»
- «Рог изобилия»
- Корзиночка «Забава»
- Тыквенный десерт
- «Гребешки с секретом»

- «Апельсиновые корзиночки»
- «Перевертыши»
- «Рожки с повидлом»
- «Грушевый сюрприз»
- «Женская слабость»
- Пирожки «Смородинка»
- Пирог «Греция»
- Творожники
- Пирог «Фруктовый»
- Пирог «Красное и черное»
- Пьяный пирог
- Пирог «Райское удовольствие»
- Пирог «Осенний»
- Пирог «Вишня под снегом»
- Кулебяка со сливой
- Рулет «Соблазн»
- Торты из слоеного теста
- Торт «Наполеон великолепный»
- Торт «Клубничка»
- Торт «Летний поцелуй»
- Торт «Экзотика»
- Торт «Беляночка»
- Торт «Снежинка»
- Торт «Дамир»
- Пицца
- Пицца «Неаполитанская»
- Пицца «Красный и пузатый»
- «Блиц-пицца»
- Пицца «Мусульманское табу»
- Пицца «Тяжкая доля студента»
- Пицца «Праздничная»
- Пицца «Маргарита»
- Пицца «Классика»
- Пицца «Волжская уха»
- Пицца «Смерть вампирам»
- Пицца «Любительская»
- Пицца «Фантазия»
- Пицца «Малышка»
- Пицца по-молдавски
- Пицца «Дары Гетеры»
- Пицца «Пикантная»
- Пицца «Острая»
- Пицца «Для гурманов»
- Пицца «Радость вкуса»

- Пицца «Радость вкуса»
- Пицца «А-ля Чиполлино»
- Пицца «Нет проблем»
- Пицца «Привет из Венеции»
- Пицца «Зимняя»
- Пицца «Диетическая»
- Пицца «Разгар лета»
- Пицца «Скоростная»
- Пицца «Болгарочка»
- Пицца «Египетская»
- Пицца «Индийская»
- Пицца «Сицилийские каникулы»
- Пицца «Экзотика»
- Пицца «Крабовая»
- Пицца «Осьминожка»
- Пицца «Наслаждение»
- Пицца «Зеленый змий»
- Пицца «Зелень круглый год»
- Пицца «Болтушка»
- Пицца «Еда богов»
- Пицца «Чикаго»
- Пицца «Солнце Мексики»
- Пицца «Рог изобилия»
- Приложение
- Простой лаваш из дрожжевого теста
- Лаваш со сливочным маслом, белками и кунжутом
- Лаваш на кисломолочной основе
- Очень простой лаваш
- Лаваш-тортилья из кефирного теста
- Томатный лаваш с красным перцем
- Армянский лаваш
- Лавашики
- Сырный лаваш
- Кунжутный лаваш
- Индийский лаваш наан с чесноком
- Грузинский лаваш с оливковым маслом
- Чипсы из теста на квасе к пиву
- Чипсы с луком из домашнего лаваша
- Чипсы с чесноком, оливковым маслом, прованскими травами и перцем
- Корзиночки из лаваша для любой начинки
- Дрожжевое тесто № 1
- Дрожжевое тесто № 2
- Дрожжевое тесто № 3

- Дрожжевое тесто № 4 (Для тех, у кого проблема со временем, или для начинающих)
- Пресное тесто № 1
- Пресное тесто № 2
- Бездрожжевое слоеное тесто
- Дрожжевое слоеное тесто
- Рубленое слоеное тесто

Составитель Кашин С. П.
Ваш домашний повар. Чудо-рецепты из лаваша и готового теста

Блюда с мясом

Жареные конвертики с говядиной, шампиньонами, луком, помидорами и сыром «Звенигородские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300 г говядины, 300 г шампиньонов, 200 г тертого сыра (твердых сортов), 1 помидор, 1 луковица, кетчуп, майонез, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле почти до готовности. Грибы нарежьте ломтиками, добавьте к мясу, посолите, поперчите и обжарьте все до готовности.

Каждый лист лаваша разрежьте на три части, на середину положите нарезанный полукольцами лук, один кружок помидора, немного майонеза и тертый сыр. Поверх уложите охлажденное мясо с грибами и полейте все кетчупом. Сверните конвертиком и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

Запеченные мешочки с говядиной, шампиньонами, морковью, стручковой фасолью, сыром и чесноком «Егорьевские»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г говядины, 150 г шампиньонов, 150 г стручковой фасоли, 100 г сыра (твердых сортов), 80 г моркови по-корейски, 2 ст. л. майонеза (сметаны), 2 зубчика чеснока, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до готовности.

Грибы мелко нарежьте и отдельно обжарьте на растительном масле до готовности.

Стручковую фасоль тоже отдельно немного обжарьте.

Сыр натрите на крупной терке. Чеснок пропустите через пресс. Смешайте подготовленные мясо, фасоль, грибы, чеснок с морковью по-корейски и майонезом.

Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Листы лаваша разрежьте на квадраты, из краев нарежьте полоски. На середину каждого квадрата положите начинку, концы поднимите и свяжите их полосками из краев лаваша. Полученные мешочки уложите на смазанный растительным маслом противень. Запекайте в духовке 10 минут при средней температуре.

Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Говядина в слоеном тесте с печеночным паштетом, грибами, луком и красным вином «Веллингтонская»

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 1 кг 200 г говяжьей вырезки, 50 г грибов (любых), 50 г печеночного паштета, 1 луковица, 1 желток, 300 мл говяжьего бульона, 2 ст. л. красного вина, 6 ст. л. сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину положите в форму и смажьте 2 столовыми ложками размягченного сливочного масла.

Запекайте 10–15 минут до зарумянивания при температуре 220 °С. Затем извлеките из духовки, дайте полностью остыть и сохраните образовавшуюся в форме жидкость.

Лук и грибы мелко нарежьте и потушите 5 минут в 2 столовых ложках сливочного масла на среднем огне. Затем снимите с огня и дайте остыть. Смешайте паштет с 2 столовыми ложками размягченного сливочного масла, посолите, поперчите и полученной смесью смажьте говядину. Поверх посыпьте смесью из лука и грибов, немного вдавив их в паштет.

Раскатайте размороженное тесто, уложите говядину в центр и тщательно защипните края теста так, чтобы швы были не слишком толстыми. Положите говядину в форму, сделайте несколько разрезов в верхней части теста и смажьте взбитым желтком.

Выпекайте в духовке 10 минут до золотисто-коричневого цвета при температуре 230 °С. Готовое блюдо держите в тепле. Прогрейте оставшуюся от запекания говядины жидкость на сильном огне.

Добавьте говяжий бульон, красное вино и поварите все 10–15 минут до тех пор, пока жидкость немного не выпарится. Полученную подливку процедите. Подавайте говядину с подливкой.

Жареные конвертики с мясом, луком, сметаной, горчицей и помидорами «Подольские»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 300 г любого мяса, 1 помидор, 1 крупная луковица, 150 г тертого сыра (любого), 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. муки, растительное масло, специи для мяса, перец, соль.

Способ приготовления

Лук тонко нашинкуйте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Мясо нарежьте тонкими небольшими кусочками, добавьте к луку и обжарьте все в течение 5–6 минут. В обжаренное мясо добавьте муку, специи, перемешайте, затем положите сметану, горчицу, все еще раз перемешайте и потушите в соусе 1 минуту.

Лист лаваша разрежьте пополам и уложите на каждую часть полученную начинку. Поверх начинки разложите дольки помидора и посыпьте все тертым сыром. Сверните конвертами и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистой корочки на среднем огне.

Жареные кулечки с маринованной телятиной, острой аджикой, грибами, помидорами, чесночным майонезом, капустой и сыром «Лезгинские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 500 г маринованной телятины, 2 помидора, 2 соленых огурца, 300 г капусты, 100 г тертого сыра (твердых сортов), 100 г любых консервированных грибов, 150 г чесночного майонеза, 100 г острой аджики, растительное масло.

Для маринада (на 500 г телятины):

½ стакана уксуса, 1 стакан воды, 1 небольшая морковка, 1 луковица, ½ корня петрушки, ½ корня сельдерея, 1–2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль.

Для чесночного майонеза:

3 зубчика чеснока, 2 желтка, сок 1 лимона, 350 мл оливкового или подсолнечного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Маринованное мясо нарежьте маленькими ломтиками и обжарьте на растительном масле. Капусту мелко нашинкуйте, помидоры и огурцы нарежьте полукружиями. Каждый лист лаваша смажьте майонезом, аджикой и разрежьте на три части.

На каждую часть сначала уложите капусту, затем – помидоры, огурцы, нарезанные ломтиками грибы, поверх них – тертый сыр и мясо. Все немного смажьте майонезом и аджикой. Сверните в форме конуса и обжарьте на растительном масле до образования золотистой корочки.

Для маринованного мяса вскипятите воду с приправами, охладите и добавьте уксус. Телятину очистите от пленок и нарежьте кусочками. Затем перемешайте с нарезанными луком, морковью, корнем петрушки и сельдерея. Залейте все маринадом так, чтобы мясо было им покрыто. Накройте и поместите на сутки в холодильник, периодически переворачивая мясо.

Для чесночного майонеза зубчики разрежьте пополам и удалите сформировавшуюся сердцевину. Обжарьте чеснок в 2 чайных ложках оливкового (подсолнечного) масла до золотистого цвета и дайте остыть в масле. Затем тщательно разотрите чеснок в масле.

Желтки взбейте с солью венчиком (в блендере), по капле

добавляя масло. Когда масса уплотнится, можно вливать масло чуть большими порциями. В процессе взбивания периодически добавляйте по капле лимонный сок. Посолите, поперчите, смешайте с чесноком и тщательно перемешайте полученный майонез.

Запеченные трубочки с мясом, картофелем и луком «Как бабушкины пирожки»

Ингредиенты

3–4 листа лаваша, 700 г любого мяса, 500 г картофеля, 400 г лука, растительное и сливочное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо и картофель нарежьте кубиками со стороной 1 см.

Картофель промойте в холодной воде. Лук мелко нарежьте, натрите на терке или измельчите в блендере с четвертью стакана воды и смешайте с мясом и картофелем.

Посолите, поперчите и, если вы взбивали лук без воды, влейте четверть стакана. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 25 см и на каждый кусок положите по 1–2 столовых ложки начинки, перемешивая ее перед зачерпыванием. Если мясо постное, то в каждую порцию можно положить небольшой кусочек сливочного масла.

Сверните трубочками в 2–3 оборота лаваша.

Каждую трубочку положите на слегка смазанный растительным маслом кусок фольги и плотно сверните наподобие конфеты, тщательно закрутив края фольги.

Подготовленные трубочки уложите на противень.

Запекайте в духовке около 1 часа при температуре 170–180 ˚С.

Готовое блюдо извлеките из духовки, оставьте на 10 минут при комнатной температуре и освободите от фольги.

Подавайте немедленно.

Запеченный рулет со свининой, салом, чесноком, соевым соусом и соусом чили «Интернациональный»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 400 г свинины, 200 г сала, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. соевого соуса, 2 ч. л. соуса чили, растительное масло.

Способ приготовления

Свинину, сало, лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте соевый соус, соус чили и потушите все до испарения жидкости. Подготовленную начинку уложите на листы лаваша и сверните рулетами. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 180 ˚С.

Запеченные рулеты с вареным мясом, луком, яйцами, сметаной и укропом «Коломенские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300 г любого вареного мяса, 3–4 луковицы, 200 г сметаны, 3 яйца, 1 пучок укропа, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо пропустите через мясорубку. Лук нашинкуйте, обжарьте на растительном масле, добавьте мясо, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте. При необходимости добавьте в начинку немного бульона или кипяченой воды.

На каждый лист лаваша уложите начинку и сверните рулетом. Полученные 3 рулета положите в смазанную растительным маслом форму. Яйца и сметану тщательно взбейте и залейте этой смесью рулеты.

Запекайте в духовке 30–40 минут при температуре 180 °С.

Пирог с фаршем из телятины и индейки с корицей, шампиньонами, баклажанами, чесноком, медом и томатным соусом «Сефардская лазанья»

Ингредиенты

6 листов лаваша, 400 г фарша из телятины, 400 г фарша из индейки, 500 г шампиньонов, 2 баклажана, 2 луковицы, 6 зубчиков чеснока, ½ стакана измельченной зелени петрушки, 2 ст. л. меда, 2 ч. л. молотой корицы, 500 г томатного соуса, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте фарш из телятины, индейки и обжарьте на растительном масле, посолив и поперчив. Затем добавьте половину нормы корицы и перемешайте. Лук нашинкуйте и обжарьте с нарезанными ломтиками грибами. Баклажаны нарежьте кубиками и отдельно обжарьте с мелко нарезанным чесноком.

Смешайте фарш с подготовленными грибами и луком, баклажанами, добавьте петрушку, оставшуюся корицу, 300 г томатного соуса и мед. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Дно формы смажьте томатным соусом и уложите 2 листа лаваша. Поверх разложите пятую часть начинки и смажьте ее томатным соусом. Накройте третьим листом лаваша, разложите начинку и смажьте ее соусом.

Подготовьте таким образом четвертый и пятый листы лаваша с начинкой, накройте все шестым листом и обильно полейте его оставшимся томатным соусом.

Запекайте в духовке 40 минут при температуре 180 °С.

Теплые кулечки со свининой, маринованным имбирем, луком, огурцами, капустой, майонезом и кетчупом «Дальневосточные мотивы»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 г свинины, 1 огурец, 1 луковица, ½ стакана мелко нарезанной капусты, 2 ст. л. уксуса, маринованный имбирь, растительное масло, кетчуп и майонез.

Способ приготовления

Мясо нарежьте мелкими кусочками и обжарьте на растительном масле. Тонко нарезанный лук подержите 10 минут в уксусе. Огурец натрите на крупной терке.

Листы лаваша разрежьте пополам и на каждый кусок уложите обжаренную свинину, имбирь, маринованный лук, затем огурец и капусту.

Полейте все кетчупом и майонезом, сверните в виде конуса и разогрейте в микроволновой печи в течение 2 минут. Подавайте немедленно.

Кулечки с бараниной, бараньими почками, помидорами, луком, петрушкой и укропом «Поджарка по-азербайджански»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 300–350 г мякоти баранины, 100 г бараньих почек, 1 небольшая луковица, помидоры, растительное масло, зеленый лук, зелень петрушки, укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Баранину нарежьте брусочками по 3–4 штуки на порцию.

Бараньи почки очистите от пленок и разрежьте пополам.

Мясо и почки поперчите, посолите и обжарьте на растительном масле до готовности.

Отдельно обжарьте репчатый лук, нарезанный кольцами, и смешайте с мясом.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Лист лаваша нарежьте квадратами, сверните кулечками, заполните начинкой и перевяжите стрелками зеленого лука.

Подавайте с жареными дольками помидоров и зеленью.

Жаренные в кляре рулетики с фаршем-ассорти, луком и чесноком «Челябинские»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 400 г фарша из говядины и свинины, 150 г сыра (твердых сортов), 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. сливочного масла, растительное масло, зелень (любая), перец, соль.

Для кляра:

2 ст. л. майонеза, 2 яйца.

Способ приготовления

Фарш обжарьте до готовности на растительном масле с мелко нарезанным луком, солью и перцем.

На лист лаваша уложите остывший обжаренный фарш с луком, мелко нарезанную зелень, сливочное масло кусочками, пропущенный через пресс чеснок и натертый на крупной терке сыр.

Сверните рулетом и оставьте на 5– 10 минут при комнатной температуре. Спустя это время нарежьте рулет кусками шириной 4–5 см, обмакните в кляре и обжарьте на растительном масле с обеих сторон среза.

Для кляра взбейте яйца и майонез до получения однородной массы.

Кулечки на гриле с телятиной, шампиньонами, сыром, солеными огурцами, морковью по-корейски и капустой «Элитная шаурма»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 г вареной телятины, 200 г капусты, 70 г моркови по-корейски, 100 г консервированных шампиньонов, 100 г сыра (твердых сортов), 1–2 соленых огурца, кетчуп, майонез.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте и посолите. Грибы нарежьте ломтиками, сыр натрите на средней терке. Огурцы натрите на мелкой терке, добавьте майонез, кетчуп и тщательно перемешайте полученный соус.

Листы лаваша смажьте соусом, поверх него уложите рубленую телятину, затем капусту, морковь по-корейски, грибы и поверх них капусту.

Полейте все оставшимся соусом и посыпьте сыром.

Заверните конвертами, поместите на гриль и обжарьте до золотистого цвета.

Запеченные конвертики с фаршем-ассорти, сыром, зеленью и специями «А-ля голубцы»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 500 г фарша из говядины и свинины, 300 г тертого сыра (твердых сортов), 2 луковицы, 1 яйцо, майонез, растительное масло, зелень (любая), специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и смешайте с фаршем, тертым сыром, яйцом, специями, измельченной зеленью, перцем и соль ю. Полученную смесь тщательно перемешайте и обжарьте в течение 5–7 минут на растительном масле.

Листы лаваша разрежьте на 4–6 частей, на каждую часть положите подготовленную начинку и сверните конвертиками, как голубцы. Уложите на противень и смажьте майонезом.

Запекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Подавайте с кетчупом или другим острым соусом.

Тушеные столбики с фаршем-ассорти под соусом на овощной подушке «А-ля пельмени»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 500 г фарша из говядины и свинины, 2 морковки, 1 луковица, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, ¼ стакана молока, растительное масло, приправы для фарша, перец, соль.

Для соуса:

150 г сметаны, 100 г томатного соуса, 1 стакан бульона или кипятка, перец, соль.

Способ приготовления

Лук нарежьте, морковь натрите на крупной терке и обжарьте все на растительном масле почти до готовности в глубокой сковороде (казанке). Фарш смешайте с размоченным в теплом молоке белым хлебом, взбитым яйцом, солью, перцем и приправами для фарша. Полученную массу тщательно перемешайте.

Листы лаваша разрежьте пополам и смажьте подготовленным фаршем. Сверните трубочками, оставьте на несколько минут для пропитки и нарежьте кусочками высотой 2–3 см. Полученные столбики разложите поверх обжаренных моркови и лука разрезом вниз, залейте соусом и потушите 20 минут под крышкой на слабом огне.

Спустя это время выключите огонь и подержите готовое блюдо под крышкой еще 10 минут.

Для соуса смешайте сметану, томатную пасту, добавьте соль, перец, 1 стакан бульона (кипятка) и все тщательно перемешайте.

Запеченные конвертики с фаршем, сыром, чесноком и соусом сальса «Буррито по-домашнему»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 350–400 г фарша (любого), 200 г сыра (любого), 1 луковица, 1 стакан молока, 2 ст. л. муки, чеснок, готовый соус сальса, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Фарш обжарьте на растительном масле с мелко нарезанными луком и чесноком. Посыпьте мукой, залейте молоком, посолите, поперчите и потушите, помешивая, 10–15 минут. Сыр нарежьте тонкими ломтиками.

Листы лаваша разрежьте пополам, на каждый кусок положите ломтик сыра, массу из фарша и полейте все соусом сальса. Сверните конвертами и уложите на смазанный растительным маслом противень.

Запекайте в духовке около 15 минут при средней температуре.

Капустно-лавашный пирог с фаршем-ассорти, плавленым сыром и грибами «Капитолийский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 500 г фарша из говядины и свинины, 1 кочан капусты, 200 г плавленого сыра, 200 г шампиньонов или лисичек, 1–2 луковицы, 1 яйцо, майонез, растительное масло, специи для фарша, соль.

Способ приготовления

Капусту положите в кастрюлю с водой кочерыжкой вниз и бланшируйте 1–2 минуты. Затем снимите верхние листья, кочан снова положите на 1–2 минуты в горячую воду, снова снимите листья и таким образом подготовьте все капустные листья.

Грибы нарежьте ломтиками, лук нашинкуйте и обжарьте все на растительном масле. Листы лаваша вырежьте по размеру разъемной формы.

Дно и бока формы выстелите частью капустных листьев так, чтобы они свисали с боков.

Фарш посолите, добавьте яйцо, специи, обжаренные грибы с луком и все тщательно перемешайте. Поверх капустных листьев положите лист лаваша, затем уложите половину нормы фарша и накройте его вторым листом лаваша. Затем положите оставшийся фарш и поверх него лист лаваша.

Накройте все оставшимися капустными листьями и посыпьте тертым плавленым сыром. Заверните к середине нижние капустные листья и смажьте все майонезом.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовый пирог слегка остудите и нарежьте порционными кусками.

Запеченные рулетики с фаршем, капустой, морковью и луком «По-туркменски»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 150 г фарша (любого), 100 г капусты, 1 морковка, 1 луковица, 2 белка, ½ стакана молока, ½ пучка зеленого лука, ¼ стакана растительного масла, панировочные сухари, перец, соль.

Способ приготовления

Лук тонко нашинкуйте и слегка обжарьте на растительном масле. Добавьте тонко нашинкованную капусту и натертую на крупной терке морковь. Обжарьте все 2–3 минуты, затем положите фарш, измельченный зеленый лук, посолите, поперчите, перемешайте и обжарьте до готовности.

Каждый лист лаваша смажьте белками, немного посолите, положите друг на друга и разрежьте на 8 частей.

На каждую часть положите начинку, подверните края и сверните рулетиками. Подержите их около 5 минут в молоке, затем обваляйте в панировочных сухарях.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Запеченные пирожки с фаршем, сыром, маринованными огурцами, кетчупом и яйцами «Ярославские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300 г любого фарша, 200 г любого сыра, 3 маринованных огурца, 2 яйца, 1 стакан молока, 3 ст. л. растительного масла и еще немного для смазывания формы, кетчуп, специи для фарша, панировочные сухари.

Способ приготовления

Фарш обжарьте, добавив специи. Сыр и огурцы нарежьте мелкими кубиками. Яйца смешайте с растительным маслом и полученной смесью смажьте лист лаваша. Поверх него уложите второй лист и тоже смажьте его смесью из яиц и растительного масла. Затем уложите третий лист, не смазывая его, и слегка раскатайте все скалкой так, чтобы смесь не вытекла.

Подготовленную основу оставьте на 5 минут при комнатной температуре для пропитки.

Спустя это время разрежьте основу на прямоугольные кусочки, смажьте кетчупом, в центр положите фарш, немного сыра и огурцов. Подготовленные таким образом кусочки лаваша с начинкой заверните в форме голубцов и подержите в молоке по 30 секунд с каждой стороны. Затем обваляйте в панировочных сухарях и уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке около 10 минут до расплавления сыра при температуре 200 °C.

Запеченный рулет с фаршем, картофельным пюре, сыром-ассорти и кетчупом «Силач»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 250–300 г любого фарша, 1 яйцо, кетчуп, приправы для фарша, растительное масло, плавленый сыр («Янтарь»), сыр (твердых сортов), картофельное пюре, соль.

Способ приготовления

Фарш обжарьте на растительном масле, посолите, добавьте кетчуп и приправы.

Оба листа лаваша немного смажьте плавленым сыром.

Твердый сыр нарежьте мелкими кубиками и посыпьте ими лаваш.

На один из подготовленных листов лаваша уложите обжаренный фарш. На второй лист положите охлажденное картофельное пюре, по желанию добавив немного кетчупа.

Осторожно уложите лист с картофельным пюре поверх листа с фаршем. Подверните немного края, сверните рулетом и смажьте взбитым яйцом.

Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180–200 ˚С.

Запеченный рулет с фаршемассорти, баклажанами, острой паприкой, луком, чесноком и мягким сыром «Будапештский»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 500 г фарша (любого), 150 г тертого сыра (мягких сортов), 2 баклажана, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. острой молотой паприки, 1 зубчик чеснока, растительное масло, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками.

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле с баклажанами в течение 7–8 минут. Положите сметану и потушите все еще 5 минут. Затем добавьте яйцо, все тщательно перемешайте и снимите с огня.

Смешайте все с фаршем, посолите, поперчите, добавьте мелко нарезанные чеснок, зелень и паприку.

Полученную начинку тщательно перемешайте и распределите на листах лаваша. Посыпьте тертым сыром и сверните рулетами, подвернув края вовнутрь.

Подготовленные рулеты заверните в фольгу.

Запекайте в духовке около 50 минут при температуре 200 °C.

Жареные рулеты в сырном кляре с фаршем-ассорти и солеными огурцами «Бон аппетит!»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г фарша из свинины и индейки, 150 сыра (твердых сортов), 3 соленых огурца, 1 луковица, 2 яйца, майонез и растительное масло.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле и смешайте с фаршем. Огурцы нарежьте тонкими ломтиками. Лист лаваша разрежьте пополам и очень тонкой сеточкой нанесите майонез. Поверх разложите фарш, ломтики соленых огурцов и посыпьте третью нормы тертого сыра. Сверните плотными рулетами и уложите их на разогретую сковороду, слегка смазанную растительным маслом. Яйца взбейте с оставшимся сыром, полученной смесью залейте рулеты и обжарьте в течение 5 минут.

Пирожки из слоеного теста со свиным фаршем, картофелем и луком «Барвихинские»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 500 г свиного фарша, 5–6 картофелин, 2 луковицы, 1 яйцо, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте фарш и все еще немного обжарьте. Картофель сварите в мундире, очистите, разомните и смешайте с фаршем.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Размороженное тесто нарежьте квадратиками и на каждый из них положите начинку. Сверните конвертиками, смажьте взбитым яйцом и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 200 ˚С.

Пирог с фаршем, зеленью, морковью, луком и сыром «Балаклавский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 400 г фарша (любого), 1 морковка, 1–2 луковицы, 200 г сыра (твердых сортов), 1 яйцо, 1 ½ стакана кефира, 1 ч. л. томатной пасты, зелень (любая), растительное и сливочное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке и все обжарьте на растительном масле. Затем добавьте фарш, посолите, поперчите, немного все обжарьте, положите томатную пасту и доведите до готовности.

Остывший фарш смешайте с измельченной зеленью и тертым сыром.

Один лист лаваша уложите в смазанную растительным маслом форму так, чтобы концы лаваша свисали. Поверх уложите половину нормы фарша.

Второй лист лаваша нарвите кусочками и смочите в смеси из кефира, соли и яйца. Подготовленные кусочки лаваша отожмите, скомкайте и уложите на фарш.

Поверх кусочков лаваша разложите оставшийся фарш, накройте все третьим листом и подверните свисающие края нижнего листа так, чтобы получился закрытый пирог. Смажьте оставшейся смесью из кефира с яйцом и разложите кусочки сливочного масла.

Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 240 °С.

Пирог из слоеного теста с мясным фаршем, сыром фета и рисом «Колхидский»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 300 г любого фарша, 150 г сыра фета, ½ стакана вареного риса, 2 яйца, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Фарш обжарьте на растительном масле в течение 5–7 минут. Сыр фета нарежьте кубиками. Смешайте подготовленный фарш, сыр, рис и 1 яйцо.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Размороженное тесто разделите на две равные части и раскатайте их. Одну часть уложите на противень, смазанный растительным маслом. Поверх разложите начинку и накройте оставшимся тестом. Тщательно защипните края, смажьте оставшимся взбитым яйцом и наколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 190 °С.

Слоеный пирог под сметанным соусом с говяжьим фаршем, щавелем, луком-пореем и укропом «Витязь»

Ингредиенты

5 листов лаваша, 200 г говяжьего фарша, 1 яйцо, 1 луковица, 200 г смеси из щавеля, лука-порея, укропа, кинзы, зеленого лука и т. п., майонез, сметана, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Говяжий фарш обжарьте на растительном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Кинзу, укроп, щавель, лук-порей, зеленый лук и т. п. мелко нашинкуйте. Листы лаваша разрежьте пополам и вырежьте из каждой половины лепешки по размеру используемой формы.

В форму уложите 2 лепешки лаваша, полейте соусом, положите немного зелени и накройте все лепешкой. Полейте соусом, вновь положите немного зелени и накройте лепешкой.

Подготовьте таким образом несколько слоев пирога, затем одним слоем уложите обжаренный фарш и поверх вновь слои смазанных соусом лепешек с зеленью. Последним слоем положите оставшуюся лепешку и залейте все остатком соуса. Запекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Для соуса смешайте большое количество майонеза, сметаны с растительным маслом и яйцом. Полученный соус тщательно перемешайте.

Пирожки из слоеного теста с фаршем, оливками, изюмом и острым перцем по-аргентински «Эмпанадас»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 500 г любого фарша, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 1 яйцо, ¼ стакана изюма, ½ стакана нарезанных оливок без косточек, 2 ч. л. сладкой паприки, ¾ ч. л. острой паприки, ½ ч. л. красного острого перца крупного помола, 1 ч. л. кумина (зиры), 1 ст. л. столового уксуса, ½ стакана растительного масла, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Снимите с огня и добавьте сладкую и острую паприку, красный перец, соль.

Мясной фарш положите в дуршлаг и полейте кипятком, чтобы фарш частично пропарился.

Подготовленный фарш смешайте с уксусом и кумином (зирой). Затем добавьте лук со специями и положите все на большое плоское блюдо, чтобы фарш остыл и затвердел.

Из размороженного теста вырежьте 10 кружков и в центр каждого из них положите фарш со специями, рубленые яйца, изюм и оливки.

Старайтесь, чтобы начинка не попала на край теста.

Слегка смажьте края теста водой и сложите в виде полумесяцев, оставив свободным край теста на 1–1,5 см.

Тщательно защипните свободный край в виде жгутика так, чтобы при выпечке из пирожка не вытек сок. Подготовленные пирожки уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Каждый пирожок 2 раза проткните вилкой около жгутика для выхода пара и смажьте взбитым яйцом.

Выпекайте в духовке 20–30 минут при температуре 180 °С.

Тарталетки с говяжьим фаршем, пастой из авокадо, зеленым салатом, сладким перцем и лаймом «Для вечеринки в стиле латино»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 250 г говяжьего фарша, 1 помидор, 1 сладкий красный перец, 2 луковицы, 100 г белого хлеба, 100 мл молока, 2 ст. л. кетчупа, салат фризе (руккола), консервированная кукуруза, растительное масло, перец, соль.

Для пасты гуакамоле:

1 авокадо, 2 ст. л. сока лайма, 1 перец чили, ½ луковицы, соль.

Способ приготовления

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 15 см и смажьте с обеих сторон растительным маслом. Уложите крест-накрест по 2 квадрата в формочки для маффинов или кексов и прижмите ко дну. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180 ˚С.

Остывшие тарталетки аккуратно извлеките из формочек.

Хлеб замочите в молоке, отожмите и добавьте в фарш. Сладкий перец очистите от семян, мелко нарубите и положите в фарш. Лук мелко нарежьте, обжарьте и тоже смешайте с фаршем.

Полученную массу посолите, поперчите, добавьте кетчуп и тщательно перемешайте. Сделайте небольшие фрикадельки и обжарьте их на растительном масле. Помидор нарежьте маленькими кубиками.

На дно каждой тарталетки уложите пасту из авокадо (гуакамоле), посыпьте кубиками помидора и положите фрикадельку. Подавайте, украсив кукурузой и нарезанным салатом.

Для пасты из авокадо (гуакамоле) авокадо разрежьте пополам, ложкой извлеките мякоть и сбрызните ее соком лайма.

Перец чили очистите от семян. Половину луковицы, авокадо и перец чили посолите и смешайте в блендере.

Запеченные рулетики с говяжьим фаршем, плавленым сыром, сметаной, томатной пастой и карри «Буррито по-уральски»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 200 г говяжьего фарша, 2 плавленых сырка с грибным вкусом, 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. карри, 5 ст. л. томатной пасты, сливочное и растительное масло, соль.

Способ приготовления

Лук нарежьте кусочками и измельчите в блендере. Затем положите фарш, взбейте и добавьте плавленые сырки, предварительно нарезанные кусочками. Положите томатную пасту, карри, сметану, посолите и еще раз все тщательно перемешайте до получения массы, похожей на густую сметану.

При необходимости добавьте томатную пасту или сметану.

На листы лаваша с краю уложите начинку и сверните рулетами, подвернув края. Подготовленные рулеты уложите на смазанный растительным маслом противень и обильно смажьте сливочным маслом.

Запекайте в духовке 30 минут при температуре 180–200 ˚С.

Запеченные рулетики с фаршем-ассорти, грецкими орехами, сливками и мускатным орехом «Золотое руно»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 400 г фарша из говядины, свинины, курятины, ⅕ стакана измельченных грецких орехов, ½ стакана жирных сливок, 4 ст. л. майонеза, мускатный орех, приправы для мяса, сушеная зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Фарш тщательно смешайте с грецкими орехами, приправами для мяса, солью и сушеной зеленью. Листы лаваша нарежьте прямоугольниками, на каждый из них положите подготовленный фарш, сверните рулетиками и уложите в форму.

Сливки взбейте с майонезом, мускатным орехом и залейте полученной смесью рулетики. Запекайте в духовке 25–30 минут при температуре 200 °С.

Подавайте, украсив зеленью и помидорами черри.

Пирожки из слоеного теста с говяжьим сердцем, луком и фасолью «Сорочинские»

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 500 г говяжьего сердца, 1 банка консервированной фасоли в собственном соку, 1 морковка, 3 луковицы, растительное масло, специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Говяжье сердце поварите 1 час в подсоленной воде со специями, морковью и 1 луковицей. Затем сердце пропустите через мясорубку. Оставшиеся 2 луковицы мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле.

Добавьте фарш, все еще немного обжарьте и смешайте с откинутой на дуршлаг фасолью.

Полученную начинку, если надо, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Размороженное тесто нарежьте квадратиками и на каждый из них положите начинку. Сверните конвертиками и уложите на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 200 °С.

Пирожки из дрожжевого слоеного теста с говяжьей печенью, легким и сердцем «Настоящие ливерные»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого слоеного теста, 1 яйцо (для смазывания пирожков), растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

500 г говяжьей печени, легкого и сердца, 3 луковицы, 1 ст. л. сельдерея (замороженного, сушеного, корневого, черешкового), растительное масло, молоко, укроп, петрушка, тимьян, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Разделайте дрожжевое слоеное тесто по одному из следующих способов.

Первый способ. Раскатайте пласт толщиной около 5 мм и круглой выемкой диаметром 8–8,5 см вырежьте лепешки. На середину лепешки положите начинку и накройте ее, приподняв край теста, затем пирожок слегка прижмите ладонью.

Второй способ. В длину пласта теста нарежьте полоски шириной 12–13 см. Вдоль полоски положите начинку, один край полоски теста перегните по длине пополам, накройте начинку и, немного отступив от края, примните рукой. Полученную трубочку разрежьте острым ножом на куски длиной 5–7 см.

Третий способ. Нарежьте пласт теста на квадраты со стороной около 7 см. На середину каждого квадрата положите начинку и соедините два противоположных угла теста так, чтобы получился пирожок треугольной формы.

Пирожки уложите на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться в течение 1 часа 40 минут – 2 часов. (Во время расстойки в помещении не должно быть сквозняка, чтобы на тесте не образовалось корочки.) Перед выпечкой поверхность пирожков смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 7–8 минут при температуре 200–240 °С.

Для начинки субпродукты тщательно промойте. Печень очистите от пленок и желчных протоков и замочите на 30 минут в молоке. Затем молоко слейте, печень нарежьте кусками толщиной 1,5 см. Одну луковицу нарежьте кольцами, положите в раскаленное растительное масло и поверх разложите куски печени.

Все посолите, поперчите и обжарьте, помешивая, на слабом

огне до тех пор, пока из печени не перестанет выделяться кровь.

Использованный при обжаривании печени лук выбросьте, вторую луковицу нашинкуйте и отдельно обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

В большую кастрюлю положите нарезанные крупными кусками легкое и сердце, разрезанную пополам оставшуюся луковицу, перец горошком и сельдерей.

Залейте кипящей водой и поварите 1 час 30 минут – 2 часа до мягкости (сердце должно протыкаться ножом, как вареная говядина). Сначала будет готово легкое, затем сердце. В конце варки добавьте соль и лавровый лист.

Сердце, печень, легкое и обжаренный лук пропустите через мясорубку с крупной решеткой или нарубите. В полученный фарш влейте немного бульона, оставшегося от варки сердца и легкого, и добавьте сушеную зелень укропа, петрушки и тимьяна. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Кулечки с печенью, помидорами, луком, петрушкой и лимонным соком «Яхромские»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 500 г печени (любой), 1 помидор, 2 луковицы, сок 1 лимона, 1 пучок петрушки, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Печень нарежьте кубиками, залейте водой, доведите до кипения, смените воду и снова доведите до кипения. Затем воду слейте, добавьте растительное масло и половину нормы нашинкованного лука и нарезанной петрушки. Обжарьте все до готовности.

Смешайте остаток петрушки, лука, нарезанный полукружиями помидор и влейте лимонный сок.

Полученный салат тщательно перемешайте.

Листы лаваша нарежьте квадратами, на каждый положите обжаренную печень, салат и сверните конусом.

Подавайте немедленно.

Закусочные кулечки с ветчиной, сыром моцарелла, помидорами, листовым салатом и оливковым маслом «Венецианские»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 помидор, 3 ломтика ветчины, 3 ломтика сыра моцарелла, 3 листика салата, оливковое масло.

Способ приготовления

Лист лаваша разрежьте на 3 части. На каждую положите листик салата, затем в произвольном порядке ломтик помидора, сыра и ветчины. Слегка сбрызните все оливковым маслом и сверните конусом.

Закусочный рулет с сосисками, мягким сыром, помидорами и петрушкой «Зарайский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г мягкого сыра, 3 сосиски, 1–2 помидора, зелень петрушки.

Способ приготовления

Один лист лаваша смажьте половиной нормы сыра, поверх него разложите нарезанные соломкой сосиски и нарезанные дольками помидоры. Поверх уложите второй лист, смажьте его оставшимся сыром и посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Сверните тугим рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с ветчиной, вареной колбасой, морковью по-корейски, зеленью и майонезом «Луховицкий»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 г ветчины и вареной колбасы, 100 г моркови по-корейски, зелень укропа, зелень петрушки, зеленый лук, майонез.

Способ приготовления

Один лист лаваша уложите на пищевую пленку и слегка смажьте майонезом. Поверх уложите морковь по-корейски.

Накройте вторым листом лаваша, смажьте его майонезом и посыпьте измельченной зеленью.

Затем разложите мелко нарезанные мясные продукты. С помощью пищевой пленки сверните в плотный рулет и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с вареной колбасой, картофелем, зеленым горошком, маринованными огурцами и зеленью «Салат „Столичный“ снова в моде»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 300 г вареной колбасы, 5 вареных картофелин, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 2 маринованных огурца, 1 пучок укропа, майонез.

Способ приготовления

Колбасу мелко нарежьте и смешайте с откинутым на дуршлаг зеленым горошком.

Затем добавьте измельченную зелень, мелко нарезанные огурцы, лук, картофель и размятые вилкой яйца. Положите майонез, тщательно перемешайте, разложите ровным слоем на листе лаваша и сверните рулетом.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с вареной колбасой, сладким перцем, чесноком, морковью, яйцами, сыром и зеленью «Радужный»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 250 г вареной колбасы, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г сыра (твердых сортов), 2 морковки, 1 сладкий перец, 3 зубчика чеснока, 200 г майонеза, зелень (любая).

Способ приготовления

Морковь и сыр натрите на мелкой терке, чеснок пропустите через пресс и все смешайте с небольшим количеством майонеза.

Яйца натрите на мелкой терке, сладкий перец нарежьте маленькими кубиками и смешайте. Колбасу натрите на крупной терке.

Один лист лаваша смажьте майонезом и распределите на нем смесь из моркови, сыра и майонеза. Накройте вторым листом лаваша, смажьте его майонезом и разложите смесь из яиц и сладкого перца.

Поверх положите третий лист лаваша, смажьте его майонезом, посыпьте тертой колбасой и затем измельченной зеленью.

Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Жареные конвертики с сосисками, луком и плавленым сыром «Одинцовские»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 6 сосисок, 100 г мягкого плавленого сыра, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления

Сосиски нарежьте соломкой, лук нашинкуйте тонкими полукольцами и обжарьте все на растительном масле до готовности лука.

Лист лаваша разрежьте на 8 частей и каждую часть смажьте плавленым сыром.

Поверх него уложите сосиски с луком и сверните конвертиком.

Обжарьте на небольшом количестве растительного масла с обеих сторон до образования румяной корочки.

Жареные конвертики с вареной колбасой, паштетом, творогом, зеленым луком, сыром и тархуном «Три начинки сразу»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 100 г любого готового паштета, 50 г вареной колбасы, 50 г сыра (любого), 50 г творога, 10–12 стрелок зеленого лука, 10 веточек тархуна (эстрагона), кетчуп, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Листы лаваша разрежьте на 4–6 частей. Для первого вида конвертиков творог смешайте с частью измельченного тархуна (эстрагона), посолите, поперчите и уложите на куски лаваша.

Для второго вида конвертиков смажьте лаваш паштетом и посыпьте частью измельченного зеленого лука.

Для третьего вида конвертиков смажьте лаваш тонким слоем кетчупа и уложите очень мелко нарезанную колбасу. Посыпьте половиной оставшегося зеленого лука (можно смешать кетчуп с колбасой, чтобы лаваш не размок и не порвался).

Затем разложите очень мелко нарезанный сыр и посыпьте остатком зеленого лука и тархуна.

Все подготовленные куски лаваша сверните конвертиками, как блинчики с начинкой, и обжарьте на растительном масле с обеих сторон на среднем огне.

Быстрый пирог с вареной колбасой, сыром и петрушкой «Голицынский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 г вареной колбасы, 150 г сыра (твердых сортов), 2 яйца, 100 мл молока, 1 пучок петрушки, растительное масло (для смазывания формы), 1 щепотка соли.

Способ приготовления

Яйца взбейте с молоком и щепоткой соли. Форму смажьте растительным маслом. Один лист лаваша смажьте яичной смесью и уложите в форму смазанной стороной вниз так, чтобы края свисали.

Вареную колбасу натрите на крупной терке, добавьте несколько столовых ложек яичной смеси, перемешайте и уложите на лаваш. Посыпьте все рубленой петрушкой, поверх уложите три четверти листа лаваша и прижмите. Смажьте его яичной смесью и разложите тертый сыр, смешанный с несколькими ложками яичной смеси.

Загните наверх свисающие края нижнего листа лаваша, чтобы получился закрытый пирог, и смажьте его оставшейся яичной смесью. Запекайте в духовке 15 минут при средней температуре.

Тарталетки с беконом, творожным сыром, омлетом и луком-пореем «Ливерпульские»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 80 г бекона (грудинки), 100 г творожного сыра, 1 белая часть лука-порея, 100 мл сливок, 2 яйца, 1–2 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 10 см и смажьте с обеих сторон растительным маслом. Уложите крест-накрест по 2 квадратика в формочки и прижмите ко дну.

Белую часть лука-порея нарежьте тонкими кольцами, бекон – соломкой и обжарьте все на растительном масле в течение 5 минут.

Смешайте творожный сыр, сливки, яйца, посолите и поперчите.

Лук-порей и бекон уложите на дно тарталеток и залейте смесью из творожного сыра, сливок и яиц.

Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180 ˚С.

Запеченные рулетики с ветчиной, кабачками, сливками, сыром-ассорти, макаронными изделиями и зеленью «Лыткаринские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300 г ветчины, 200 г вареных мелких макаронных изделий, 1 кабачок, 150 г тертого сыра (твердых сортов), 3 яйца, 150 г смеси из сливок и майонеза, 1 ст. л. творожного сыра с зеленью, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Взбейте в блендере сливки с майонезом, яйца, творожный сыр и зелень до получения однородной жидкой массы. Полученную массу посолите и поперчите.

Листы лаваша разрежьте на 3 части и на каждую уложите тертый сыр и макаронные изделия. Затем положите нарезанную мелкими кубиками ветчину.

Кабачки очистите от кожицы, нарежьте ломтиками, обмакните в творожно-яичной массе и разложите поверх ветчины.

Сверните рулетиками, уложите в форму и залейте оставшейся массой.

Запекайте в духовке около 20 минут при средней температуре.

Жареные конвертики с ветчиной, консервированной кукурузой, яичницей и сыром «А-ля буррито»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 4 ломтика ветчины, 4 ломтика сыра, 1 банка консервированной кукурузы, 2 яйца, майонез, растительное масло.

Способ приготовления

Листы лаваша смажьте майонезом и разрежьте пополам. Яйца взбейте, обжарьте на растительном масле и уложите на куски лаваша. Поверх положите ломтики ветчины, затем ломтики сыра и разложите кукурузу, предварительно откинув ее на дуршлаг. Сверните рулетами и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Горячий рулет с вареной колбасой, сыром сулугуни, помидорами и укропом «Имеретинский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г вареной колбасы, 100 г сыра сулугуни, 2 помидора, 2–3 ст. л. майонеза, 3 ст. л. измельченного укропа, сливочное масло.

Способ приготовления

Лист лаваша разрежьте на две части и смажьте майонезом. Поверх уложите натертый на крупной терке сыр сулугуни, нарезанную тонкими полосками колбасу, нарезанные полукружиями помидоры и посыпьте все мелко нарезанным укропом. Сверните рулетами и закрепите край деревянными зубочистками, чтобы рулет не распадался. Подготовленные рулеты уложите на решетку. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180 °С. Затем обжарьте на сливочном масле и извлеките зубочистки.

Подавайте в горячем виде.

Жареные трубочки с сосисками и сыром «Пущинские»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 7–8 сосисок, 7–8 ломтиков сыра (любого), майонез, растительное масло.

Способ приготовления

Лист лаваша нарежьте узкими полосками.

Сосиски надрежьте с обоих концов крест-накрест.

Каждую полоску лаваша смажьте майонезом, уложите на нее сосиску так, чтобы концы сосиски оставались свободными, поверх положите ломтик сыра и сверните трубочкой.

Обжарьте на растительном масле со всех сторон до образования румяной корочки.

Запеченные рулетики из слоеного теста с сосисками, сыром и кетчупом «Маленькие, да удаленькие»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 6 сосисок, 100 г тертого сыра (твердых сортов), 50 г кетчупа.

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласт, смажьте кетчупом и посыпьте тертым сыром. Вдоль края положите сосиски и сверните все рулетом. Нарежьте кусочками толщиной 2 см, оставьте на 30 минут в теплом месте и уложите на противень. Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 200 °С.

Жареные трубочки с колбасой, сыром, зеленью и чесноком «Аппетитные сигаретки»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 50 г колбасы (любой), 100 г сыра (твердых сортов), 1 яйцо, 1–2 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, растительное масло.

Способ приготовления

Отделите белок от желтка. Сыр натрите на мелкой терке. Укроп и чеснок мелко нарежьте, затем разотрите до получения кашицы. Колбасу натрите на крупной терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте желток и тщательно перемешайте полученную начинку.

Лист лаваша нарежьте треугольниками и на каждый положите начинку в один из уголков. Сверните трубочками, смазав свободную часть треугольника белком. Обжарьте на растительном масле до золотистого цвета и положите на бумажную салфетку для удаления излишка масла.

Запеченные кулечки с мясным ассорти, огурцами, сыром, кетчупом и луком «Мытищинские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300 г вареной или копченой колбасы, ветчины, бекона и т. п., 100 г любого сыра, 1 огурец, 1 луковица, 3 белка, 1 стакан молока, 3 ст. л. растительного масла и еще немного для обжарки и смазывания формы, кетчуп, панировочные сухари.

Способ приготовления

Мясные продукты, огурец и сыр нарежьте мелкими кубиками. Лук нарежьте полукольцами, обжарьте на растительном масле, добавьте мясные продукты и все еще немного обжарьте.

Смешайте белки с 3 столовыми ложками растительного масла. Полученной смесью тщательно смажьте 2 листа лаваша и уложите их друг на друга. Поверх положите третий лист и разрежьте основу на треугольники. Смажьте кетчупом, уложите обжаренные с луком мясные продукты, затем сыр и огурец.

Каждый треугольник сверните конусом и подержите, переворачивая, 30 секунд в молоке так, чтобы оно не попало в начинку. Затем обваляйте в панировочных сухарях и уложите в смазанную растительным маслом форму.

Запекайте в духовке 10 минут при температуре 180 °C. Подавайте немедленно.

Теплые трубочки с сосисками, морковью по-корейски, капустой, чесноком, майонезом и кетчупом «Вреднючие штучки»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 6 сосисок, 300 г капусты, 100 г моркови по-корейски, майонез, кетчуп, растительное масло, чеснок, соль.

Способ приготовления

Сосиски приготовьте в микроволновой печи или обжарьте на растительном масле. Капусту тонко нашинкуйте, чеснок пропустите через пресс. Смешайте капусту, морковь по-корейски, чеснок, соль, майонез и кетчуп.

Листы лаваша разрежьте пополам. На одну половину каждого куска лаваша уложите немного полученной овощной смеси, поверх нее положите сосиску и накройте ее овощной смесью.

Лаваш с начинкой сверните трубочкой. Подготовленные таким образом 6 трубочек слегка нагрейте в микроволновой печи, чтобы начинка успела прогреться.

Жареные конвертики с вареной колбасой, белой фасолью, огурцами, морковью, чесноком и сыром «Буррито по-украински»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300 г вареной колбасы, 1 банка консервированной белой фасоли в томатном соусе, 150 г тертого сыра (любого), 1 огурец, 1 морковка, 3 зубчика чеснока, 3–4 ст. л. майонеза, растительное масло.

Способ приготовления

Морковь натрите на крупной терке и обжарьте на растительном масле. Огурец нашинкуйте тонкой соломкой, колбасу нарежьте мелкими кубиками.

Смешайте все подготовленные продукты с тертым сыром, майонезом, пропущенным через пресс чесноком и фасолью.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша разрежьте на 4 части, на каждый кусок уложите начинку и сверните конвертиком. Обжарьте с обеих сторон на растительном масле до золотистого цвета.

Жареные конвертики с ветчиной «Новый бутерброд»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300 г ветчины, растительное масло.

Способ приготовления

Ветчину нарежьте ломтиками. Листы лаваша разрежьте на 4 части и на каждый положите ломтик ветчины. Сверните конвертиком и обжарьте на растительном масле с обеих сторон.

Жареные конвертики с колбасой, копченым сыром, грибами, сухариками и луком «Ступинские»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 70 г домашней колбасы, 70 г копченого колбасного сыра, 6–8 грибов (любых), 1 небольшая луковица, 20 г любых сухариков, 2 ст. л. томатной пасты, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Грибы нарежьте ломтиками, обжарьте на растительном масле и посолите. Лист лаваша разрежьте пополам. На каждую половину положите нарезанные кубиками колбасу, сыр, сухарики, томатную пасту, обжаренные грибы и нарезанный полукольцами лук.

Куски лаваша с начинкой сверните конвертами, положите на сковороду и залейте взбитой смесью из яйца, 2 столовых ложек воды и сметаны.

Обжарьте под крышкой по 2–3 минуты с каждой стороны.

Пицца с варено-копченой колбасой, маринованными грибами, сыром, майонезом, кетчупом и зеленью «На очень скорую руку»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г варено-копченой колбасы, ½ небольшой банки любых маринованных грибов, 100–150 г тертого сыра (твердых сортов), майонез, кетчуп, зелень (любая).

Способ приготовления

Лист лаваша разрежьте пополам и смажьте смесью из майонеза и кетчупа. Затем уложите нарезанную кусочками колбасу, поверх нее нарезанные ломтиками грибы.

Посыпьте все тертым сыром, измельченной зеленью и слегка полейте кетчупом.

Лаваш с начинкой поместите на 2–3 минуты в микроволновую печь до расплавления сыра.

Быстрый пирог с сосисками, плавленым сыром, помидорами, луком, майонезом и укропом «Домодедовский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 4 сосиски, 200 г плавленого сыра, 1–2 помидора, 1–2 луковицы, растительное масло, зелень укропа, майонез.

Способ приготовления

Лук нашинкуйте и обжарьте на растительном масле. Лист лаваша разрежьте пополам и одну часть слегка смажьте майонезом. Поверх уложите обжаренный лук. Сыр натрите на крупной терке, сосиски и помидоры нарежьте кружками, укроп измельчите.

Поверх лука положите сосиски, посыпьте укропом и разложите помидоры. Посыпьте все сыром и смажьте майонезом. Уложите оставшуюся часть лаваша и немного прижмите.

Поместите на 8–10 минут в микроволновую печь.

Запеченный рулет с ветчиной, грибами, луком, яйцами, сыром и майонезом «Гренадерский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 150 г ветчины, 150 г грибов (любых), 150 г сыра (твердых сор тов), 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 яйцо, ¼ стакана молока, 2–3 ст. л. майонеза, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы нарежьте ломтиками, лук нашинкуйте и обжарьте на растительном масле. Ветчину мелко нарежьте, сваренные вкрутую яйца и сыр натрите на крупной терке.

Лист лаваша смажьте майонезом и разрежьте на четыре части. На каждую из них уложите обжаренные грибы с луком, поверх грибов – ветчину, вареные яйца и тертый сыр, отложив немного сыра. Сверните рулетами и обрежьте края, чтобы рулеты были полностью заполнены начинкой.

Яйцо взбейте с молоком, посолите, поперчите и добавьте оставшийся тертый сыр. Полученную смесь тщательно перемешайте.

Подготовленные рулеты обмакните в смеси и уложите в форму.

Оставшуюся смесь вылейте на рулеты так, чтобы концы рулетов были ею залиты.

Запекайте в духовке 10 минут при средней температуре. Подавайте как в холодном, так и в горячем виде, нарезав ломтиками.

Запеченные пирожки с вареной колбасой и кунжутом «Цацки-пецки по-турецки»

Ингредиенты

5 листов очень тонкого лаваша (или теста фило), 500 г твердой вареной колбасы, 1 яйцо, растительное масло, семена кунжута.

Для теста фило:

350 г муки, 1 белок, 1 ст. л. винного уксуса, 150 мл воды, 1 ст. л. растительного масла, ¼ ч. л. соли, кукурузный крахмал (для посыпки поверхности).

Способ приготовления

Вареную колбасу натрите на крупной терке. Лист лаваша или теста фило разрежьте на четыре части. На каждую из них положите колбасу и сверните жгутиком. Затем каждый жгутик закрутите в форме спирали или розочки. Смажьте взбитым яйцом, посыпьте семенами кунжута и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до образования коричневой корочки при температуре 180 °C.

Для теста фило муку с солью насыпьте в миску, сделайте углубление и влейте в него растительное масло, белок и уксус. Постепенно добавьте теплую воду и замесите гладкое упругое тесто, которое будет легко раскатывать.

Полученное тесто разделите на несколько частей по 50–60 г каждый, придайте им форму шара и поместите на 1 час в холодильник, накрыв салфеткой, чтобы тесто не засохло.

Затем каждый шарик очень тонко раскатайте почти в прозрачный пласт на поверхности, обильно посыпанной крахмалом.

Закусочный рулет с вареной колбасой, чесноком, майонезом, сыром, укропом и петрушкой «По-валенсийски»

Ингредиенты

300 г тертого сыра (твердых сортов), майонез, зелень укропа и петрушки, чеснок.

Способ приготовления

Майонез смешайте с пропущенным через пресс чесноком и смажьте полученной смесью один лист лаваша. Поверх посыпьте натертой на крупной терке колбасой и накройте все вторым листом лаваша. Смажьте его смесью из чеснока и майонеза и посыпьте тертым сыром.

Поверх уложите третий лист лаваша, смажьте его смесью и посыпьте измельченной зеленью. Сверните все рулетом, начиная с узкой стороны, заверните в пищевую пленку и поместите на ночь в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 1–1,5 см.

Пирог с ветчиной, сыром-ассорти, рисом, майонезом и кетчупом «Фрязинский»

Ингредиенты

6 листов лаваша, 300–400 г ветчины, 200 г мягкого сыра, 200 г тертого сыра (твердых сортов), 2 стакана вареного риса, помидоры, сливочное масло, майонез, кетчуп.

Способ приготовления

Ветчину и мягкий сыр нарежьте тонкими ломтиками. На противень положите лист лаваша и смажьте его частью соуса из майонеза и кетчупа. Затем разложите половину ломтиков ветчины, сыра и слегка смажьте частью соуса.

Поверх уложите второй лист лаваша, смажьте его соусом, разложите половину вареного риса, нарезанных дольками помидоров и смажьте все соусом. Затем положите третий лист лаваша, смажьте его соусом и распределите на нем твердый тертый сыр.

Четвертый и пятый лист лаваша подготовьте как первый и второй и уложите поверх третьего листа. Накройте все шестым листом лаваша и смажьте его оставшимся соусом. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при температуре 175 ˚С.

Готовый пирог смажьте растопленным сливочным маслом.

Пирог с копчеными сосисками, шампиньонами, сладким перцем, сыром, чесноком и зеленью «Алтайская пицца»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 250–300 г копченых сосисок, 200 г шампиньонов, 1 помидор, 1 сладкий красный перец, 150–200 г тертого сыра (любого), 2–3 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, кетчуп, зелень (любая).

Способ приготовления

На листе лаваша равномерно разложите мелкие кусочки сливочного масла, посыпьте мелко нарубленным чесноком и положите нарезанные кружочками копченые сосиски.

Затем разложите сладкий перец, нарезанный ломтиками.

Все обильно полейте кетчупом и посыпьте измельченной зеленью.

Разложите нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны и посыпьте тертым сыром.

Поверх сыра положите нарезанные кружками помидоры.

Запекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре.

Жареные трубочки с сардельками «Очень экономные»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 сарделька, растительное масло.

Способ приготовления

Лаваш разрежьте на 4 части, сардельку вдоль на 4 части. Каждую часть сардельки положите на кусок лаваша и сверните все трубочками. Обжарьте на растительном масле до образования румяной хрустящей корочки.

Подавайте с помидорами.

Закусочный рулет с сырокопченой колбасой, красной фасолью, кукурузой, сладким перцем, салатом айсберг, соусом табаско и медом «Супермикс»

Ингредиенты

4–5 листов лаваша, 150 г сырокопченой колбасы, 350 г консервированной красной фасоли, 350 г консервированной кукурузы, 3 сладких перца разного цвета, ½ кочана салата айсберг, 250 г протертых помидоров, 5 ст. л. кетчупа, 1–2 ст. л. уксуса, 1–2 ч. л. меда, 2–3 капли соуса табаско, соль.

Способ приготовления

Фасоль и кукурузу промойте, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте полосками. Листья салата нарвите кусочками.

Колбасу нарежьте тонкими ломтиками. Протертые помидоры смешайте с кетчупом, уксусом, медом, соусом табаско и тщательно перемешайте полученный соус.

Листы лаваша слегка разогрейте на сковороде и смажьте соусом. Поверх уложите слоями подготовленные продукты, при необходимости посолив.

Сверните рулетами, заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Теплый рулет с ветчиной, варенокопченой колбасой, плавленым сыром, картофелем фри, солеными огурцами, укропом и чесноком «Суперменский»

Ингредиенты

6 листов лаваша, 300 г варено-копченой колбасы, 300 г ветчины, 500 г картофеля фри, 4 плавленых сырка, 2–3 соленых огурца, 2–3 зубчика чеснока, 2 пучка укропа, 350 г легкого майонеза.

Способ приготовления

Чеснок пропустите чрез пресс и смешайте с майонезом. Плавленые сырки натрите на крупной терке. Колбасу и ветчину нарежьте соломкой и обжарьте без добавления масла. Огурцы нарежьте соломкой, укроп измельчите.

Один лист лаваша смажьте подготовленным майонезом, посыпьте сыром, укропом и поверх уложите второй лист лаваша. Смажьте его майонезом, затем уложите картофель фри, обжаренные колбасу, ветчину, огурцы и сверните рулетом.

Таким же образом подготовьте оставшиеся листы лаваша. Полученные три рулета разрежьте на куски длиной 10–15 см, положите на блюдо и поместите на 30–60 секунд в микроволновую печь.

Колбаски в слойке

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира.

Для начинки:

100 г вареной колбасы.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 2 мм, с помощью формочки вырежьте круги диаметром 10 см колбасу нарежьте брусочками и в середину каждой лепешки положите по 1 брусочку колбасы, соедините две противоположные стороны лепешки, защипните края и прижмите их с помощью обратной стороны вилки.

Выложите пирожки на сбрызнутый холодной водой противень и выпекайте в духовом шкафу до готовности.

Пирожки «Карри»

Ингредиенты

500 г муки, 1 стакан кефира, 300 г сливочного масла, ½ ч. л. соли, 1 яйцо.

Для начинки:

500 г мясного фарша, 1 стакан риса, соус «Карри», соль.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто.

Для приготовления начинки рис переберите, промойте и залейте теплой водой на 1 час. После этого варите рис в течение 30 минут до полной готовности. Мясной фарш потушите в соусе и добавьте чеснок. После этого готовый рис смешайте с мясом.

Тесто разделите на маленькие шарики, дайте им настояться 10 минут. После этого каждый шарик раскатайте в форме лепешки толщиной 3 мм, на середину каждой лепешки положите 1 столовую ложку начинки, защипните края теста и положите пирожки на расстойку в теплое место.

После этого выложите их на противень, сбрызнутый холодной водой, и выпекайте в духовом шкафу 30 минут.

Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10–15 минут.

Рис промойте под струей холодной воды. Не замачивайте рис заранее, иначе он потеряет вкус.

Варите рис в толстой чугунной кастрюле, так как в тонкой он может подгореть, а сверху остаться сырым.

Чтобы рис был белым, добавьте в него сок половины лимона. Если вы всегда будете придерживаться этих несложных правил, рис будет вкусным и рассыпчатым.

Рулет «Слюнки потекут»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 8 ст. л. холодной воды, 1 щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, ¼ ч. л. соли.

Для начинки:

100 г свинины, 50 г говядины, 1 яйцо, 1 луковица, молотый перец (любой), соль.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Мясо промойте, нарежьте кубиками и отварите. Добавьте яйцо, соль и перец по вкусу.

Все перемешайте.

Готовое слоеное тесто раскатайте скалкой в пласт толщиной 2 мм, нарежьте из теста восемь равных полосочек шириной 5 см и длиной 10 см. на край полоски положите 3 чайные ложки начинки, сверните рулетом, выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, и смажьте рулет яичным желтком.

Выпекайте в духовке 20 минут.

Блюда из птицы

Жареные трубочки с курицей, маринованными огурцами, капустой и морковью по-корейски под чесночным соусом «Шаурма по-домашнему»

Ингредиенты

2–3 листа лаваша, 300–400 г куриного филе, 150–200 г сыра (твердых сортов), 200 г маринованных огурцов, 50 г моркови по-корейски, 100–150 г капусты, зелень укропа, соль.

Для соуса:

150 г майонеза, 150 г сметаны, 2–3 зубчика чеснока, приправа (карри, специи для птицы).

Способ приготовления

Куриное филе сварите в подсоленной воде, остудите, нарежьте кубиками или соломкой и слегка подсушите на сковороде без масла. Капусту мелко нашинкуйте, зелень укропа измельчите, сыр натрите на крупной терке, огурцы нарежьте тонкой соломкой.

На одну сторону листа лаваша уложите слоями курятину, капусту, морковь по-корейски, огурцы, затем зелень укропа и поверх нее тертый сыр. Слегка полейте все соусом, накройте свободной стороной лаваша, подвернув края, чтобы получился конверт. Сверните его трубочкой с одним открытым краем.

Подготовленный таким образом лаваш с начинкой уложите на горячую сковороду без масла и обжарьте по 2 минуты с каждой стороны. Готовую шаурму с открытого края полейте соусом.

Для соуса смешайте майонез, сметану, пропущенный через пресс чеснок, добавьте щепотку порошка карри и немного специй для курицы. Полученный соус тщательно перемешайте.

Закусочный рулет с куриным фаршем, яйцами, зеленым луком, сыром и чесноком «По-свойски»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300 г куриного фарша, 150 г сыра (твердых сортов), 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, ½ пучка петрушки, майонез, растительное масло, приправа для фарша, чеснок.

Способ приготовления

Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте половину нормы измельченной зелени петрушки, куриный фарш, приправу и чеснок. Обжарьте все до готовности фарша.

Один лист лаваша смажьте майонезом и посыпьте натертым на мелкой терке сыром. Поверх уложите второй лист лаваша, смажьте его майонезом и посыпьте мелко рубленными яйцами, зеленым луком и оставшейся измельченной зеленью петрушки.

Накройте все третьим листом лаваша, смажьте его майонезом и уложите жареный фарш.

Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на несколько часов в холодильник (можно на ночь).

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочные рулеты с курицей, грибами и плавленым сливочным сыром «Можайские»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г вареной курятины, 1 небольшая банка любых маринованных грибов (кроме опят), 100–150 г сливочного плавленого сыра.

Способ приготовления

Курятину очень мелко нарежьте. Грибы мелко нарежьте, смешайте с курятиной и плавленым сыром. Полученную массу тщательно перемешайте, смажьте ею лист лаваша и сверните рулетом. Подавайте немедленно, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с куриной грудкой, сыром фета, помидорами, зеленью и майонезом «Ираклион»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 100 г куриной грудки, 100 г сыра фета, 1 помидор, 1 ст. л. майонеза, зелень укропа, зелень петрушки, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Куриную грудку сварите в подсоленной воде до готовности, остудите и нарежьте ломтиками. Смешайте сыр фета, измельченную зелень и майонез. Помидор нарежьте полукружиями. Лист лаваша разрежьте пополам и каждую часть смажьте смесью из сыра, зелени и майонеза. Поверх разложите помидоры, ломтики курицы и сверните рулетом.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Жареные трубочки с куриными желудками, сердечками, сыром, зеленым луком и укропом «Некубинские сигары»

Ингредиенты

200 г куриных сердечек, 150 сыра (твердых сортов), 2 яйца, зеленый лук, зелень укропа, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Желудки и сердечки обжарьте на растительном масле до готовности и измельчите в блендере. Зеленый лук и укроп мелко нарежьте, сыр натрите на мелкой терке и смешайте все с подготовленными мясными продуктами. Отделите белки от желтков.

Добавьте желтки в полученную массу, посолите, поперчите и тщательно перемешайте начинку.

Листы лаваша разрежьте на треугольники, на край каждого уложите начинку и сверните в форме сигар, смазав кончики белком. Обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Готовые трубочки уложите на бумажное полотенце для удаления излишка масла.

Запеченные рулеты с куриным филе, сладким перцем, петрушкой и помидорами «Марьинские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 700 г куриного филе, 600 г сладкого красного перца, 4 помидора, 2 луковицы, 100 г сыра (твердых сортов), 3 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Куриное филе нарежьте мелкими кусочками, сладкий перец – соломкой, лук – полукольцами.

Лук и перец обжарьте на растительном масле в течение 10 минут. Затем добавьте куриное филе, мелко нарезанную зелень петрушки, соль, перец и потушите все до готовности.

Сыр натрите на крупной терке и смешайте с курятиной, сладким перцем и луком. Полученную смесь уложите на листы лаваша и сверните рулетами. Запекайте в духовке 10 минут при средней температуре. Подавайте с соусом, нарезав порционными кусочками.

Для соуса мелко нарежьте помидоры и зелень петрушки, затем смешайте, посолите, поперчите и влейте лимонный сок. Полученный соус тщательно перемешайте.

Закусочный рулет с куриным филе, грецкими орехами, чесноком, майонезом и зеленью «Греко-римский»

Ингредиенты

2–3 листа лаваша, 300 г куриного филе, ½ стакана грецких орехов, 3–4 ст. л. майонеза, 1–2 зубчика чеснока, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Куриное филе сварите в подсоленной воде и мелко нарежьте. Орехи и зелень мелко нарежьте, чеснок пропустите через пресс.

Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите, добавьте майонез и все тщательно перемешайте.

Полученную массу равномерно распределите на листах лаваша, сверните рулетами и поместите на 1–2 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Запеченный рулет с куриным филе, грибами, огурцами, кетчупом, хмели-сунели и сыром «Фатьяновский»

Ингредиенты

5 листов лаваша, 400 г куриного филе, 300 г грибов (любых), 300 г капусты, 80 г моркови по-корейски, 2 огурца, 200 г сыра (твердых сортов), кетчуп, майонез, растительное масло, хмели-сунели, соль.

Способ приготовления

Куриное филе сварите в подсоленной воде, остудите и нарежьте кусочками. Грибы нарежьте и обжарьте на растительном масле. Капусту тонко нашинкуйте, огурцы нарежьте кусочками, сыр натрите на мелкой терке. Смешайте кетчуп и майонез в равных пропорциях.

На листы лаваша уложите слоями куриное филе, капусту, морковь по-корейски и огурцы. Затем все обильно смажьте смесью из кетчупа и майонеза, посыпьте хмели-сунели и тертым сыром. Сверните рулетами, уложите на противень и смажьте смесью из кетчупа и майонеза или растительным маслом. Запекайте в духовке 3–5 минут при средней температуре.

Суп-лапша с куриной грудкой, морковью, луком, зеленью и плавленым сыром «Гуанчжоу»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 500 г куриной грудки, 1 луковица, 1 морковка, плавленый сыр, зелень (любая), лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Куриную грудку залейте 3 л воды, положите очищенные морковь и луковицу и поварите 20–30 минут после закипания до готовности курицы. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист и поварите все еще несколько минут. Затем извлеките курицу, овощи и лавровый лист.

Курицу мелко нарежьте, положите в бульон, прокипятите несколько минут и снимите с огня.

Лаваш нарежьте тонкими длинными полосками шириной полсантиметра.

Полученную лапшу подсушите несколько минут на сухой сковороде до легкого зарумянивания.

В бульон добавьте немного плавленого сыра, нарезанного кусочками, и тщательно размешайте до растворения сыра.

Затем положите подготовленную лапшу и измельченную зелень. Подавайте немедленно.

Слоеный пирог с курицей, морковью, помидорами и сыром под соусом «А-ля лазанья»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 600–700 г филе курицы, 300 г тертого сыра (твердых сортов), 2 помидора, 1 морковка, 1 луковица, растительное масло.

Для соуса:

100 г майонеза, 2 ч. л. томатной пасты (кетчупа), 4–5 ст. л. кефира.

Способ приготовления

Курятину нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле до готовности. Морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте и все обжарьте на растительном масле. Курятину и жареный лук с морковью по отдельности измельчите в блендере или очень мелко нарубите ножом, затем смешайте.

Сыр натрите на крупной терке.

Лист лаваша уложите на противень, смажьте соусом и положите массу из курицы, лука и моркови.

Накройте вторым листом лаваша, смажьте его соусом и посыпьте частью тертого сыра.

Поверх уложите третий лист, смажьте его соусом и разложите нарезанные дольками помидоры.

Накройте все последним листом лаваша, смажьте его соусом и посыпьте оставшимся тертым сыром.

Запекайте в духовке 20 минут при температуре 180 °С.

Для соуса смешайте майонез, томатную пасту (кетчуп) и кефир.

Пирог из слоеного теста с куриными грудками, грибами, чесноком, горчицей и сметаной под сырной шапкой «Мономах»

Ингредиенты

500 г слоеного дрожжевого теста, 2 куска филе куриных грудок, 300 г грибов (любых), 100 г сыра (любого), 4 яйца, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 ч. л. горчицы, 4 ст. л. сметаны, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Куриное филе мелко нарежьте. Отделите белки от желтков. Смешайте желтки, сметану, горчицу, пропущенный через пресс чеснок, соль и перец. Положите в полученный маринад кусочки филе и оставьте на 1 час при комнатной температуре. Грибы и лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле и смешайте с подготовленным куриным филе.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Размороженное тесто уложите в смазанную растительным маслом высокую форму и поверх разложите начинку. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре. Спустя это время накройте форму фольгой и продолжайте выпекать еще около 30 минут.

Белки взбейте со щепоткой соли, сыр натрите на мелкой терке и добавьте все к белкам. С формы снимите фольгу и уложите полученную массу поверх пирога.

Выпекайте еще 15–20 минут до зарумянивания.

Пирожки «Сельские»

Ингредиенты

500 г муки высшего качества, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 300 г сливочного масла.

Для начинки:

1 кг курицы, 6 яиц, соль.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Курицу отварите, мясо отделите от костей и порежьте маленькими кусочками. Яйца сварите вкрутую, очистите и мелко нарежьте. Куриное мясо смешайте с яйцами, добавьте соль и рубленую зелень. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и сделайте из него кружки диаметром 10 см. На середину положите 2 чайные ложки начинки, защипните с трех сторон в виде тре угольника с отверстием посередине.

Выложите пирожки на сбрызнутый холодной водой противень, смажьте из яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10–15 минут, для того чтобы они дошли.

Трубочки на гриле с копченой индейкой, сметаной, зеленым салатом, помидорами и сыром «Балтиморские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 700 г копченой индейки, 100 г сыра (твердых сортов), 2 помидора, 200 г сметаны, ½ пучка зеленого салата.

Способ приготовления

Индейку и листья салата нарежьте мелкими кусочками, помидоры нарежьте кружками, сыр – тонкими пластинами.

Листы лаваша разрежьте на 4 части и каждую смажьте сметаной. Затем положите кружок помидора, индейку и поверх нее ломтик сыра. Сверните все трубочками и уложите на противень. Запекайте на гриле до образования румяной корочки.

Запеченный рулет с копченой курицей, сыром моцарелла, помидорами, зеленым луком и соусом «Салуццо»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 копченой курицы, 150 г сыра моцарелла, 2 помидора, любой соус, майонез, зеленый лук.

Способ приготовления

Листы лаваша смажьте соусом. Копченую курицу нарежьте мелкими кубиками и уложите на подготовленные листы лаваша. Поверх курицы разложите нарезанные дольками помидоры и посыпьте измельченным зеленым луком.

Затем положите нарезанный мелкими кубиками сыр моцарелла. Сверните рулетами и смажьте майонезом.

Запекайте в духовке 5–10 минут до зарумянивания при температуре 200 °С.

Запеченные рулеты с курицей, помидорами, луком, укропом и петрушкой под сметанным соусом «Климовские»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 700 г вареной курятины, 3 помидора, 2 луковицы, 300 г сметаны, 2 ст. л. муки, 100 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и обжарьте до мягкости на сливочном масле (80 г). Курицу нарежьте мелкими кубиками, положите к луку и все немного обжарьте. Помидоры мелко нарежьте, укроп и петрушку измельчите. Добавьте все к курице, посолите, поперчите и немного потушите.

Смешайте сметану с мукой, тщательно перемешайте, положите к курице и еще немного потушите. Полученную начинку остудите и уложите на листы лаваша.

Сверните плотными рулетами, уложите их в форму и смажьте оставшимся растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке 10 минут при средней температуре.

Закусочный рулет с куриным филе, творогом, петрушкой, чесноком и майонезом «Истринский»

Ингредиенты

100 г творога, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, майонез, соль.

Способ приготовления

Творог смешайте с майонезом, измельченной зеленью петрушки и пропущенным через пресс чесноком. Смесь посолите, тщательно перемешайте и смажьте ею лист лаваша.

Вареную курятину разберите на мелкие волокна, разложите их поверх смеси и сверните все рулетом.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочные трубочки с куриным рулетом, брынзой и рисом «А-ля суши»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 4 ломтика куриного рулета, 50 г тертой брынзы, 4 ст. л. вареного риса.

Способ приготовления

Лист лаваша разрежьте пополам и на край каждого куска положите по 2 столовые ложки обязательно горячего риса.

Затем уложите по два ломтика куриного рулета, посыпьте тертой брынзой и сверните трубочками.

Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с куриным филе, творогом, помидорами, сладким перцем, чесноком и зеленью «Плевенский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300 г вареного куриного филе, 300 г творога, 2 помидора, 1 сладкий перец, 300 г майонеза, 5–6 зубчиков чеснока, 30 г зеленого лука, 30 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Куриное филе нарежьте мелкими кубиками. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте тонкими полосками. Помидоры нарежьте тонкими полукружиями. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с творогом и 3 столовые ложками майонеза. Зеленый лук, петрушку, укроп измельчите и добавьте к творогу, чесноку и майонезу, оставив немного зеленого лука.

Один лист лаваша уложите на полотенце и смажьте творожной смесью. Накройте вторым листом лаваша, обильно смажьте его майонезом и разложите сладкий перец и помидоры. Затем уложите третий лист лаваша, поверх положите куриное филе, смешанное с оставшимся майонезом, и посыпьте остатком измельченного зеленого лука.

Сверните все рулетом с длинной стороны с помощью полотенца. Разрежьте пополам для удобства хранения, заверните в пищевую пленку и поместите минимум на 4 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с куриными грудками, соусом песто, рукколой и сливочным сыром «Итальяно»

Ингредиенты

100 г сливочного сыра, ¼ стакана соуса песто, 1 пучок рукколы, 2 ст. л. оливкового масла, перец, соль.

Для соуса песто:

120–130 г сыра пармезан, ⅕ стакана кедровых орешков, 2 зубчика чеснока, 2 пучка базилика, ½ стакана оливкового масла.

Способ приготовления

Куриные грудки нарежьте тонкими полосками, обжарьте на оливковом масле в течение 5 минут, постоянно помешивая, посолите и поперчите. Сливочный сыр комнатной температуры тщательно смешайте с соусом песто.

Полученной смесью смажьте листы лаваша, затем посыпьте их измельченной рукколой.

Поверх разложите кусочки куриной грудки и сверните рулетами.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Для соуса песто листочки базилика крупно нарежьте, поместите в блендер, добавьте нарезанный тонкими пластинками чеснок и всыпьте часть кедровых орешков (их можно предварительно обжарить, чтобы ореховый вкус в готовом соусе был ярче).

Измельчите все до получения однородной массы, по каплям добавляя половину нормы оливкового масла. Затем положите сыр пармезан и продолжайте измельчать.

В конце приготовления добавьте оставшиеся орешки, оливковое масло и тщательно взбейте полученный соус.

Закусочный рулет с копченой индейкой, зеленым салатом, сушеной клюквой, сыром и чесноком «Акапулько»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г копченой грудки индейки, ⅕ стакана сушеной клюквы, 1 стакан тертого сыра (любого), 6 листьев зеленого салата, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте тертый сыр с майонезом, мелко нарубленным чесноком и клюквой. Полученную смесь немного посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Равномерно распределите ее на листах лаваша и поверх уложите листья зеленого салата.

Затем разложите тонко нарезанные кусочки индейки. Сверните рулетами и оставьте на 1–2 часа при комнатной температуре.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Теплые кулечки с курицей, помидорами, салатом, сладким перцем и острым соусом «Кавказские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 500 г куриных грудок, 2 помидора, 1 сладкий перец, 6 листьев салата, 2 ст. л. растительного масла, панировочные сухари, острый соус, специи для курицы, сушеный чеснок, красный жгучий перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Куриные грудки нарежьте кусочками, посолите, добавьте черный перец и растительное масло.

Панировочные сухари смешайте с сушеным чесноком, красным перцем и специями для курицы.

Кусочки курицы обваляйте в подготовленных панировочных сухарях и уложите на противень. Запекайте в духовке 15 минут до золотистого цвета при средней температуре.

Сладкий перец, листья салата и помидоры нарежьте соломкой и смешайте.

Листы лаваша разрежьте пополам и немного подогрейте в микроволновой печи. На каждый кусок лаваша положите овощную смесь, затем кусочки курицы, полейте все острым соусом и сверните в виде конуса.

Подавайте немедленно.

Жареные трубочки с куриным филе, яблоками и сыром «А-ля кесадилья»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 г вареного куриного филе, 1 кисло-сладкое яблоко, 100 г тертого сыра (твердых сортов).

Способ приготовления

Курятину мелко нарежьте. Яблоко очистите от сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. Сыр натрите на крупной терке.

Листы лаваша разрежьте на четыре части и на середину каждого куска положите куриное мясо, затем ломтики яблок и посыпьте тертым сыром.

Сверните трубочками и обжарьте на сухой сковороде на среднем огне с обеих сторон до зарумянивания, придавливая лопаткой. Подавайте немедленно.

Жареные конвертики с копченой курицей, гречневой кашей и сыром «Антикварные»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г копченой куриной грудки, 150 г сыра (твердых сортов), 250 г гречневой каши, 4 яйца, растительное масло, специи, соль.

Способ приготовления

Листы лаваша разрежьте пополам. Сыр и курицу нарежьте брусочками. На каждый кусок лаваша положите гречневую кашу, сыр, курицу и сверните конвертиками.

Слегка взбейте яйца с солью и любыми специями, добавив 2–4 столовые ложки воды.

Обмакните в полученной смеси низ конвертиков, верх полейте смесью из ложки. Обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Рулеты с курицей, помидорами, стручковым перцем, йогуртом и томатным соусом «Кебаб Александра Македонского»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 г замороженной курятины, 100 г томатного соуса, 100 г сливочного масла, помидоры, зеленый стручковый перец, растительное масло, натуральный йогурт.

Способ приготовления

Замороженную курятину нарежьте очень тонкими полосками и обжарьте на растительном масле до готовности. Листы лаваша нарежьте прямоугольниками, каждый из них смажьте томатным соусом и слегка полейте растопленным сливочным маслом.

Поверх равномерно уложите часть обжаренной курятины, смажьте ее томатным соусом и затем разложите оставшуюся курятину. Сверните рулетами и обжарьте на сухой сковороде на слабом огне.

Подавайте с жареным стручковым перцем, помидорами и натуральным йогуртом, полив оставшимся растопленным сливочным маслом.

Закусочный рулет с куриным филе, сыром пармезан, горчицей, чесноком и зеленым салатом «„Цезарь“ в лаваше»

Ингредиенты

1–2 листа лаваша, 2 стакана измельченного вареного филе курицы, 30 г тертого сыра пармезан, 1 зубчик чеснока, ⅕ стакана майонеза, ½ чайной ложки горчицы, листья зеленого салата (любого).

Способ приготовления

Листья салата нарежьте. Смешайте майонез, горчицу и пропущенный через пресс чеснок. Полученную смесь тщательно смешайте с курицей, сыром пармезан и листьями салата. Равномерно распределите все на листах лаваша и сверните рулетами. Подавайте немедленно, нарезав ломтиками.

Запеченный рулет с курицей, грибами, помидорами и сыром под соусом бешамель «Лазанья песто»

Ингредиенты

100 г грибов (любых), 8 помидоров, 4 луковицы, 150 г тертого сыра (любого), растительное масло, приправа для курицы, перец, соль.

Для соуса бешамель:

100 г сливочного масла, 4 столовые ложки муки, 500 мл молока, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы нарежьте ломтиками, 1 луковицу нашинкуйте и все обжарьте на растительном масле. Оставшийся лук нарежьте полукольцами, помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте дольками.

Обжарьте на растительном масле лук, затем добавьте помидоры, соль и немного потушите полученную овощную начинку. Отдельно обжарьте до полуготовности мелко нарезанное куриное мясо, добавьте приправу для курицы, посолите и поперчите. С полученной куриной начинки слейте, сохранив, образовавшуюся жидкость.

Противень обильно смажьте растительным маслом, уложите лист лаваша и смажьте его соусом бешамель. Поверх равномерно разложите половину овощной начинки, затем половину куриной начинки. Накройте все вторым листом лаваша и подготовьте его так же, как первый лист, добавив жареные грибы с луком.

Посыпьте сыром и немного смажьте соусом.

Очень аккуратно сверните все рулетом и смажьте оставшимся соусом бешамель. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 160–170 °С. Затем полейте оставшейся жидкостью и запекайте еще 10 минут. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Для соуса бешамель растопите сливочное масло и, тщательно размешивая, всыпьте небольшими порциями муку. Тонкой струйкой влейте молоко, тщательно размешивая, чтобы не было комочков. Смесь посолите, поперчите и поварите на слабом огне до загустения.

Жареные конвертики с куриным филе, пекинской капустой, красным луком, сыром, майонезом и укропом «Сианьские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 150–200 г куриного филе, 300 г пекинской капусты, 1 головка красного лука, 100 г тертого сыра (твердых сортов), 100 г майонеза, укроп, растительное масло, уксус, перец, соль.

Способ приготовления

Куриное филе нарежьте тонкими ломтиками, отбейте, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле по 3 минуты с каждой стороны до зарумянивания. Затем остудите и нарежьте соломкой.

Лук нарежьте тонкими полукольцами и замаринуйте на 15 минут в смеси из уксуса и горячей кипяченой воды (1:1). Капусту нашинкуйте и немного перетрите с солью.

Смешайте капусту, тертый сыр, отжатый от маринада лук, курятину, нарезанный укроп и майонез. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша разрежьте пополам, на каждый кусок положите начинку и сверните конвертиками. Обжарьте на растительном масле с обеих сторон до зарумянивания и уложите на бумажное полотенце для удаления излишка масла. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Куриный суп-лапша с помидорами, сладким перцем, сыром чеддер, тмином и чесноком «Вестминстерский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 куриная грудка, 1 банка консервированных помидоров без кожицы в собственном соку, 1 сладкий зеленый перец, 150 г тертого сыра чеддер, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 50 г томатной пасты, ½ пучка петрушки, 1 чайная ложка сушеного укропа, ½ чайной ложки тмина, 2 столовых ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Куриную грудку сварите в подсоленной воде до готовности, извлеките из бульона, остудите, удалите кости и мелко нарежьте мякоть. Бульон обязательно процедите через двойной слой марли.

Лук и чеснок мелко нарежьте, обжарьте в 1 столовой ложке сливочного масла и положите в бульон. Помидоры разомните вилкой и вместе с соком влейте в бульон. Добавьте томатную пасту, тмин, нарезанный сладкий перец и сушеный укроп.

Доведите до кипения, уменьшите огонь и поварите 15–20 минут на слабом огне. Затем положите куриное мясо и поварите все еще 10 минут. За 5 минут до готовности положите измельченную зелень петрушки.

Лист лаваша разрежьте на 4 части и нарежьте тонкими полосками шириной 1 см. Обжарьте на оставшемся сливочном масле до хруста, затем положите на бумажное полотенце для удаления излишка масла. Положите полоски лаваша в тарелки, залейте супом и посыпьте тертым сыром.

Подавайте немедленно.

Пирог «Курочка Ряба»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 400 г муки высшего качества, 1 стакан кефира, 1 яйцо, ½ чайной ложки соли.

Для начинки:

1 курица, 1 стакан риса, 6 яиц, 200 г свежих грибов (любых), петрушка, укроп.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое тесто. Курицу отварите, отделите мясо от костей и мелко нарежьте. Грибы помойте, потушите их в масле. Рис переберите, промойте, залейте теплой водой и поставьте на 1 час. После этого рис отварите, охладите, добавьте в него мелко нарезанные яйца и зелень. Рис, курицу и грибы по отдельности заправьте приготовленным соусом.

Готовое слоеное тесто разделите на две неравные части. Раскатайте каждую в пласт толщиной 2 мм. Больший пласт теста положите на противень, сбрызнутый холодной водой, так, чтобы его края были накрыты тестом. Равномерно разложите по всей поверхности начинку в два слоя следующим образом: курица, грибы, рис и т. д.

После этого другой частью теста накройте начинку и защипните края. Сверху пирог смажьте яичным желтком и поставьте в разогретую духовку на 30 минут.

Готовый пирог смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10 минут, для того чтобы пирог дошел.

Рулет с куриной печенью

Ингредиенты

1 яйцо, 8 столовых ложек холодной воды, 1 щепотка лимонной кислоты, 300 г муки, 150 г сливочного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки:

300 г куриной печени, 2 морковки, 1 луковица.

Способ приготовления

Печень промойте, очистите от пленок, нарежьте маленькими кусочками. Мелко нашинкуйте лук и обжарьте его в масле.

Выложите печень на разогретую сковороду и, перемешивая, обжарьте.

Через 5 минут добавьте жареный лук и морковь.

После этого добавьте сметану, закройте крышкой и тушите 10–15 минут на слабом огне. Готовую начинку охладите.

Бездрожжевое слоеное тесто приготовьте. Раскатайте его в пласт толщиной 1 см, на край выложите начинку и скрутите рулет. Положите его на противень, смажьте яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 20 минут.

Готовый рулет охладите и подайте к столу.

Блюда с рыбой и морепродуктами

Закусочный рулет с тиляпией, сыром, зеленью, огурцами и чесноком «Петровский»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 600 г филе тиляпии, 2 огурца, 100 г тертого сыра (твердых сортов), 2 зубчика чеснока, зелень (любая), майонез, кетчуп, соль.

Способ приготовления

Рыбу сварите в подсоленной воде, остудите и разомните вилкой.

Один лист лаваша смажьте майонезом, смешанным с чесноком, и посыпьте тертым сыром.

Поверх уложите второй лист лаваша и разложите подготовленное филе рыбы. Затем положите третий лист, смажьте его кетчупом и посыпьте рубленой зе ленью.

Поверх положите четвертый лист лаваша и разложите натертые на крупной терке огурцы, отжатые от сока. Сверните все рулетом и оставьте при комнатной температуре на 2–3 часа для пропитки. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с красной рыбой, плавленым сыром, икорным маслом, маслинами и лимоном «Выпендрежный»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300 г слабосоленой красной рыбы, 200 г плавленого сыра, 200 г икорного масла, маслины, лимон.

Способ приготовления

Один лист лаваша смажьте плавленым сыром.

Поверх уложите второй лист и разложите на нем красную рыбу, нарезанную кусочками.

Затем положите третий лист и смажьте его икорным маслом.

Сверните все рулетом и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 2 см и украсив маслинами и дольками лимона.

Закусочный рулет с сельдью, картофельным пюре, майонезом и зеленым луком «Русский ролл»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 кусок филе сельди, 1 стакан картофельного пюре, ½ пучка зеленого лука, 1 столовая ложка майонеза.

Способ приготовления

Филе сельди нарежьте тонкими ломтиками. Зеленый лук измельчите. Лист лаваша разложите на пищевой пленке, смажьте майонезом и поверх равномерно распределите слегка разогретое в микроволновой печи картофельное пюре.

Затем разложите филе сельди и посыпьте зеленым луком. С помощью пищевой пленки сверните в плотный рулет и поместите на 30 минут в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с печенью трески, сайрой, морковью, зеленью, яйцами и майонезом «Могучий»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 1 банка консервированной печени трески, 1 банка консервированной сайры, 2 вареных морковки, 4 сваренных вкрутую яйца, зелень укропа, петрушки, базилика, сельдерея, листья салата, майонез.

Способ приготовления

Один лист лаваша разложите на пищевой пленке и посыпьте рубленой зеленью. Накройте вторым листом лаваша, смажьте его тонким слоем майонеза и посыпьте натертыми на крупной терке яйцами.

Затем положите третий лист лаваша, смажьте его тонким слоем майонеза и разложите натертую на крупной терке вареную морковь.

С рыбных консервов слейте масло (жидкость), у сайры удалите кости, разомните все вилкой и смешайте.

Накройте морковь оставшимся листом лаваша и равномерно разложите на нем подготовленные рыбные консервы.

Сверните рулетом с помощью пищевой пленки и поместите на 2–3 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с красной рыбой, колбасным сыром, сладким перцем, огурцами, зеленью и соусом «Мореход»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г красной рыбы (малосольной или подкопченной), 250 г колбасного сыра, 2 сладких перца, 2 огурца (свежих или маринованных), 2 сваренных вкрутую яйца, 1 упаковка рыбного соуса, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Колбасный сыр и яйца натрите на мелкой терке. Красную рыбу, сладкий перец нарежьте небольшими кубиками. Огурец нашинкуйте тонкими полосками. Зелень мелко нарубите.

Смешайте сыр, яйца, зелень, соус, тщательно перемешайте и добавьте сладкий перец. Полученную смесь посолите и перемешайте.

Один лист лаваша смажьте четвертью нормы смеси, тщательно распределив ее по поверхности. Затем уложите половину нормы рыбы, ломтики огурца и еще четверть нормы смеси.

Накройте все вторым листом лаваша, уложите на него оставшуюся смесь и рыбу. Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Запеченные конвертики с форелью, лимоном, кинзой и соусом ткемали «Грузинские гламурные»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 2 куска филе форели, сок 2 лимонов, 1 пучок кинзы, 100 г сливочного масла, соус ткемали, дольки лимона, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы нарежьте небольшими кусочками, полейте лимонным соком, посолите и поперчите. Кинзу мелко нарежьте и посыпьте подготовленную рыбу. Листы лаваша разрежьте на квадраты, разложите начинку и поверх положите по кусочку сливочного масла.

Сверните конвертиками, уложите на выстланный фольгой противень и смажьте растительным маслом.

Запекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Подавайте с соусом ткемали и дольками лимона.

Закусочный рулет с семгой, помидорами, творожным сыром, укропом и майонезом «Нетривиальный»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 400 г слабосоленой семги, 200 г творожного сыра, 4–5 помидоров, 1 пучок укропа, майонез.

Способ приготовления

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Один лист лаваша смажьте майонезом, посыпьте мелко нарезанным укропом и поверх уложите ломтики помидоров.

Накройте вторым листом лаваша и смажьте его творожным сыром. Семгу нарежьте тонкими ломтиками и разложите поверх сыра.

Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на несколько часов в холодильник (можно на ночь). Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 1 см.

Закусочный рулет с лососем, крабовыми палочками и сыром-ассорти «Лоцманский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 банка консервированного лосося в собственном соку, 150 г крабовых палочек, 200 г мягкого сыра с укропом, 200 г тертого сыра (твердых сортов), 8 листьев зеленого салата.

Способ приготовления

Лист лаваша смажьте мягким сыром. Поверх разложите листья салата. Слейте с рыбы жидкость, рыбу освободите от костей, разомните вилкой и уложите на один край листа лаваша. На середину листа положите тертый сыр и поверх него посыпьте нарезанными крабовыми полочками.

Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 1–2 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками и уложив на листья салата.

Закусочный рулет со слабосоленой рыбой, оливками, авокадо, горчицей, йогуртом и лимонным соком «Дальнее странствие»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 150 г слабосоленой рыбы (семги, форели, лосося), 1 авокадо, 2 яйца, 15 оливок, ½ пучка зеленого лука, 2 столовые ложки йогурта, горчица, лимонный сок и перец.

Способ приготовления

Авокадо очистите от кожуры, разрежьте пополам, удалите косточку и разрежьте мякоть на несколько частей. Измельчите ее в блендере с добавлением лимонного сока, перца, горчицы и йогурта.

Рыбу нарежьте маленькими кусочками, добавьте рубленые яйца, измельченные оливки и зеленый лук. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Лист лаваша уложите на пищевую пленку и половину листа смажьте пастой из авокадо. Накройте свободной половиной листа и поверх уложите рыбную начинку. Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 12 часов в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 2 см.

Рыба в слоеном тесте с козьим сыром, сладким перцем и тимьяном «По-лигурийски»

Ингредиенты

250 г слоеного теста (1 лист), 250 г филе рыбы плотной консистенции, 4 столовых ложки козьего сыра, 1 небольшой сладкий красный перец, 1 яйцо, 1 веточка тимьяна, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Замороженное тесто подержите около 30 минут при комнатной температуре, не вынимая из упаковки, чтобы тесто не высохло, затем слегка раскатайте и разрежьте поперек на два прямоугольника.

Сладкий перец нарежьте кусочками и слегка обжарьте на растительном масле.

Филе рыбы, если оно целым куском, разрежьте на две части, положите на прямоугольники теста, посолите и поперчите.

Поверх рыбы посыпьте раскрошенным козьим сыром, затем разложите кусочки сладкого перца и добавьте измельченный тимьян. Сверните конвертами и смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке около 30 минут до зарумянивания при температуре 220 °C.

Бутербродный торт из слоеного теста с сардинами, яйцами и сыром «Передовой»

Ингредиенты

250 г слоеного теста (1 лист), 1 банка консервированных сардин в собственном соку, 150–200 г сыра (любого), 3 сваренных вкрутую яйца, майонез.

Способ приготовления

Размороженное тесто разрежьте на две части и выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Отделите белки от желтков.

Сыр и белки натрите на крупной терке, добавьте размятую вилкой рыбу, освобожденную от костей, и тщательно перемешайте полученную начинку.

На блюдо уложите один кусок испеченного теста, смажьте майонезом и разложите половину начинки.

Накройте вторым куском теста, разложите оставшуюся начинку и посыпьте измельченными желтками.

Закусочный рулет с горбушей, плавленым сыром, морковью и зеленым луком «Долгопрудненский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 2 банки консервированной горбуши в собственном соку, 1 вареная морковка, 2 плавленых сырка, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки майонеза, зелень (любая), зеленый лук.

Способ приготовления

Яйца, морковь и плавленый сыр натрите на крупной терке. С рыбы слейте жидкость, удалите кости и разомните вилкой. Зелень и зеленый лук измельчите по отдельности.

Один лист лаваша смажьте майонезом, посыпьте тертыми яйцами, сыром, морковью и зеленым луком. Накройте вторым листом лаваша, смажьте его майонезом и разложите горбушу. Сверните рулетом и поместите на 1–2 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с рыбой, яйцами, луком и майонезом «Владивостокский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 банка любой консервированной рыбы в масле, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, майонез, перец.

Способ приготовления

Яйца и лук мелко нарежьте. С рыбы слейте масло, освободите ее от костей и разомните вилкой. Лист лаваша смажьте майонезом и разложите подготовленную рыбу.

Поверх рыбы уложите лук и поперчите.

Посыпьте все нарезанными яйцами и смажьте майонезом. Сверните рулетом и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет со слабосоленой форелью, сыром фета, укропом и чесноком «Афинский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 250 г слабосоленой форели, ½ стакана сыра фета, 1 пучок укропа, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка майонеза.

Способ приготовления

Смешайте сыр фета с рубленым укропом, майонезом и пропущенным через пресс чесноком (можно с помощью блендера). Лист лаваша положите на пищевую пленку и смажьте его полученной массой.

Поверх разложите нарезанную тонкими ломтиками рыбу. Сверните рулетом с помощью пищевой пленки и поместите на 2 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с креветками, шпинатом, миндалем, авокадо, мягким сыром и лимоном «Пирожное вашей мечты»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 200 г вареных рубленых креветок, 125 г мягкого сливочного сыра (любого), ⅔ стакана жареного рубленого миндаля, 1 авокадо, 1 пучок шпината, 2 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка хрена, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка мелко натертой лимонной цедры, ½ чайных ложек паприки, молотый перец чили.

Способ приготовления

У авокадо удалите косточку, мякоть смешайте с мягким сыром и разотрите все до получения однородной массы. Добавьте кетчуп, лимонный сок и цедру, хрен, перец чили, паприку и все тщательно перемешайте.

Один лист лаваша положите на пищевую пленку и поверх равномерно распределите четверть полученной массы. Затем разложите четверть нормы мелко нарезанного шпината, посыпьте четвертью нормы молотого миндаля и поверх разложите четверть нормы креветок.

Подготовьте таким образом оставшиеся листа лаваша с начинкой. Сверните их рулетами с помощью пищевой пленки и скрепите каждый рулет деревянными шпажками в нескольких местах. Поместите на 2–3 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 3 см.

Закусочный рулет с крабовым мясом, икрой мойвы в белом соусе, огурцами, помидорами и зеленым луком «Живописный»

Ингредиенты

5 листов лаваша, 400 г крабового мяса, 200 г икры мойвы в белом соусе, 4 огурца, 4 помидора, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук мелко нарежьте. Икру мойвы смешайте с мелко нарезанным крабовым мясом. Огурцы очистите от кожицы, натрите на крупной терке, отожмите от сока с помощью марли и посолите. Помидоры мелко нарежьте.

Два листа лаваша уложите на пищевую пленку и поверх посыпьте зеленым луком.

Накройте третьим листом лаваша и разложите на нем смесь из крабового мяса и икры. Поверх положите четвертый лист лаваша и распределите на нем натертые огурцы. Накройте пятым листом лаваша и разложите на нем помидоры.

Сверните все рулетом с помощью пищевой пленки и поместите на несколько часов в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с копченой икрой мойвы, орехами кешью, петрушкой и укропом «Риу-Гранди»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 банка копченой икры мойвы, 100 г орехов кешью, ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, майонез.

Способ приготовления

Лист лаваша разрежьте на четыре части, каждую из них обильно смажьте икрой мойвы, посыпьте рублеными орехами кешью и измельченной зеленью петрушки и укропа, оставив немного петрушки для украшения.

Сверните плотными рулетами, нарежьте ломтиками и на каждый из них положите немного майонеза и листик петрушки.

Закусочный рулет со слабосоленым лососем, крабовыми палочками, оливками, сыром-ассорти и укропом «Художественный»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 700 г слабосоленого лосося, 250 г крабовых палочек, 400 г сыра (мягких сортов), 200 г тертого сыра (твердых сортов), зелень укропа, оливки без косточек.

Способ приготовления

Лосось нарежьте полосками, мягкий сыр разомните вилкой.

Один лист лаваша положите на пищевую пленку, смажьте третью нормы мягкого сыра и поверх посыпьте тертым сыром.

Накройте вторым листом лаваша, смажьте третью нормы мягкого сыра и разложите рыбу.

Поверх положите третий лист лаваша, смажьте его оставшимся мягким сыром, посыпьте измельченными крабовыми палочками, нарезанными оливками и укропом.

Сверните все рулетом с помощью пищевой пленки и поместите на несколько часов в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с крабовыми палочками, рыбной стружкой, огурцами и майонезом «Портлендский»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 250–300 г крабовых палочек, 1 банка консервированной рыбной стружки (лосося или другой рыбы), 3 огурца, 200 г майонеза.

Способ приготовления

Один лист лаваша смажьте майонезом и поверх него плотно уложите второй лист. Обильно смажьте его майонезом и разложите половину нормы рыбной стружки.

Крабовые палочки раскрутите, нарвите тонкими полосками и половину уложите поверх стружки. Затем разложите половину нормы огурцов, нарезанных тонкими ломтиками.

Сверните очень плотным рулетом, начиная с узкой стороны, заверните в пищевую пленку и поместите на ночь в холодильник.

Подготовьте таким образом оставшиеся листы лаваша. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с горбушей, плавленым сыром и укропом «Розовое и зеленое»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 2 банки консервированной горбуши (лосося) в собственном соку, 200–300 г плавленого сыра с добавлением креветок («Коралл»), 1 пучок укропа.

Способ приготовления

С рыбы слейте жидкость, освободите от костей и разомните вилкой. Зелень укропа измельчите.

Лист лаваша равномерно смажьте плавленым сыром.

Поверх разложите подготовленную рыбу и посыпьте укропом.

Сверните плотным рулетом и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Быстрая пицца с копченой красной рыбой, помидорами, каперсами, сметаной и сливочным сыром «Жизнь удалась!»

Ингредиенты

1 большой грузинский лаваш, 150 г копченой красной рыбы, 225 г сливочного сыра, 200 г сметаны, 1 помидор, 2 столовые ложки каперсов, 3 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука, растительное масло.

Способ приготовления

У лаваша немного соскребите корочку в углублении. Смешайте сливочный сыр, сметану и зеленый лук. Полученной смесью смажьте лаваш и положите его на смазанный растительным маслом противень. Запекайте в духовке 7–8 минут при температуре 180 °С.

Горячий лаваш извлеките из духовки. В углубление положите кусочки копченой рыбы, затем мелко нарезанный помидор и каперсы. Подавайте немедленно.

Закусочные трубочки с копченой форелью, бобовыми ростками, сливочным сыром, листовым салатом и зеленым луком «Азиатские»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 150 г филе копченой форели без кожи, 200 г мягкого сливочного сыра (любого), 150 г бобовых ростков, 1 небольшой огурец, 125 г листового салата, 4 столовые ложки натурального йогурта или сметаны, 2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука, 2 столовые ложки измельченного укропа, соль.

Способ приготовления

Огурец нарежьте соломкой, слегка посолите, перемешайте и оставьте на 10 минут при комнатной температуре. Спустя это время промойте и подсушите на бумажном полотенце. Заверните лаваш в фольгу и подогрейте в духовке в течение 5 минут при температуре 200 ˚С.

Тщательно смешайте сливочный сыр, йогурт (сметану), зеленый лук и укроп. Добавьте раскрошенную форель и приправьте все перцем. Полученную массу тщательно перемешайте.

На лист лаваша уложите подготовленный огурец, поверх него – бобовые ростки, затем нарезанный листовой салат. Поверх салата разложите массу и сверните все плотным рулетом. Подавайте немедленно, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с тунцом, яйцами, укропом, петрушкой и зеленым луком «Калифорнийский»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 200 г консервированного тунца, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 200 г майонеза, зеленый лук, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Рыбу разомните вилкой. Зеленый лук, укроп, петрушку, яйца и репчатый лук измельчите.

Один лист лаваша смажьте майонезом, разложите рыбу и накройте вторым листом лаваша. Смажьте его майонезом и уложите яйца.

Поверх положите третий лист лаваша, смажьте его майонезом, разложите укроп, петрушку, зеленый и репчатый лук и накройте все четвертым листом лаваша. Сверните плотным рулетом, разрежьте на две части, заверните в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочные роллы с семгой, креветками, огурцами, красными водорослями и икрой «Токийские»

Ингредиенты

1–2 листа лаваша, 100–200 г слабосоленой семги, 200–300 г вареных очищенных креветок, ½ пачки нори (красных водорослей), 1–2 огурца, 1 сладкий перец, 200 г плавленого сыра, красная икра и майонез.

Способ приготовления

На листах лаваша разложите нори, предварительно размоченные в воде и осушенные. Рыбу, огурцы и сладкий перец нарежьте тонкими кусочками, разложите поверх водорослей и затем положите креветки, отложив немного для украшения.

Сверните все рулетом, смазывая лаваш плавленым сыром.

Подготовленный рулет нарежьте ломтиками толщиной 4 см, уложите на блюдо и украсьте оставшимися креветками. На каждый ломтик капните майонезом и положите немного красной икры.

Закусочный рулет с крабовым мясом, мягкой брынзой, огурцами, кинзой, укропом и петрушкой «Габровский»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 3 упаковки крабового мяса, 500 г мягкой брынзы, 2 огурца, зелень кинзы, укропа и петрушки.

Способ приготовления

Огурцы натрите на крупной терке. Крабовое мясо, зелень кинзы, укропа и петрушки мелко нарежьте.

Брынзу разомните вилкой и смешайте со всеми подготовленными продуктами. Два листа лаваша уложите друг на друга и смажьте половиной полученной начинки.

Подготовьте таким образом оставшиеся листы лаваша с начинкой и оставьте на 3–5 минут в развернутом виде. Затем сверните рулетами и нарежьте ломтиками. Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с крабовыми палочками, сушеной зеленью, яйцами, чесноком и зеленым луком «Зимнее разнообразие»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г крабовых палочек, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 зубчик чеснока, майонез, зеленый лук, сушеная зелень (петрушка, укроп, орегано, майоран).

Способ приготовления

Чеснок измельчите, смешайте с майонезом и полученной смесью смажьте листы лаваша. Поверх одного листа посыпьте сушеной зеленью и мелко нарезанным зеленым луком.

Накройте вторым листом лаваша и разложите измельченные яйца и крабовые палочки. Сверните все рулетом и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с лососем, грибами, морковью, луком и майонезом «Дмитровский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 2–3 банки консервированного лосося, 500 г грибов (любых), 1 морковка, 2 луковицы, 100 г майонеза, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Морковь натрите на крупной терке и обжарьте на растительном масле до готовности.

Лук мелко нарежьте, грибы нарежьте ломтиками и обжарьте все на растительном масле до готовности. С рыбы слейте жидкость, освободите от костей и разомните вилкой.

Один лист лаваша слегка смажьте майонезом и поверх разложите обжаренную морковь. Накройте вторым листом, смажьте его майонезом и разложите грибы с луком. Поверх положите третий лист лаваша и распределите на нем рыбу.

Сверните все плотным рулетом. Заверните в пищевую пленку и поместите на 1–3 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочные рулетики с крабовыми палочками, кукурузой, помидорами, укропом и петрушкой «По-холостяцки»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 1 упаковка крабовых палочек, 1 помидор, ½ банки консервированной кукурузы, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки майонеза, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Крабовые палочки и помидоры нарежьте мелкими кубиками. Яйца, зелень укропа и петрушки измельчите. Смешайте все с кукурузой и майонезом.

Листы лаваша разрежьте пополам и на каждый кусок положите четверть полученной начинки. Сверните рулетами, заверните в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с крабовыми палочками, шампиньонами, плавленым сыром и зеленью «Ермолинский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 400 г крабовых палочек, 400 г шампиньонов, 200 г плавленого сыра, растительное масло, зелень (любая).

Способ приготовления

Листы лаваша смажьте плавленым сыром. На один лист положите нарезанные кубиками крабовые палочки, на другой лист – мелко нарезанные обжаренные шампиньоны.

Оба подготовленных листа лаваша посыпьте измельченной зеленью и уложите друг на друга. Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 20 минут в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закрытый пирог в кастрюле с форелью, эстрагоном и кинзой «Люблинский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 500 г форели, эстрагон, кинза, сливочное масло, соль.

Способ приготовления

Форель очистите от чешуи, выпотрошите, тщательно промойте, освободите от костей и нарежьте порционными кусками.

Кастрюлю с толстым дном смажьте сливочным маслом и уложите лист лаваша.

Поверх разложите подготовленную, посыпанную солью и перцем форель. Затем положите эстрагон, кинзу и накройте все вторым листом лаваша.

Кастрюлю плотно накройте крышкой и потушите содержимое на слабом огне до готовности.

Закусочный рулет с икрой мойвы в белом соусе и зеленью «Секундочка»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1–2 банки консервированной икры мойвы в белом соусе, зелень (любая), листья салата.

Способ приготовления

Лист лаваша смажьте икрой мойвы и посыпьте мелко нарезанной зеленью. Равномерно разложите листья салата и сверните рулетом. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 4 см.

Рулет с рыбой, сыром, чесноком, маслинами, укропом и сладким перцем «Великолепный натюрморт»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 1 банка любой консервированной рыбы в масле, 200 г сыра (твердых сортов), 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 4 зубчика чеснока.

Для украшения:

Дольки сладкого перца разного цвета, маслины, укроп и листья зеленого салата.

Способ приготовления

Чеснок пропустите через пресс и тщательно смешайте с майонезом. Полученной смесью смажьте листы лаваша. Сыр натрите на мелкой терке. С рыбы слейте масло и разомните вилкой.

Один лист лаваша посыпьте тертым сыром и накройте вторым листом. Поверх разложите рыбу, накройте все третьим листом лаваша и посыпьте мелко нарезанными яйцами. Сверните все рулетом и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Спустя это время рулет нарежьте ломтиками.

На блюдо уложите листья зеленого салата, разложите ломтики рулета и на каждый ломтик положите маслину.

Поверх разложите разноцветные дольки сладкого перца и посыпьте рубленым укропом.

Закусочный рулет с крабовыми палочками, яйцами, морковью по-корейски, майонезом и горчицей «Савойский»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 300 г крабовых палочек, 200 г сыра, 150 г моркови по-корейски, 5 сваренных вкрутую яиц, 500 г майонеза, 20 г острой горчицы.

Способ приготовления

Крабовые палочки нарежьте кубиками, яйца и сыр натрите на мелкой терке.

Смешайте все подготовленные продукты, заправьте частью майонеза, добавьте горчицу, посолите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Один лист лаваша смажьте майонезом, поверх положите второй лист и равномерно распределите на нем начинку. Таким же образом подготовьте оставшиеся листы лаваша.

Сверните рулетами и поместите их на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с красной рыбой, плавленым сыром и зеленью «Для нежданных гостей»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 300 г слабосоленой красной рыбы, 250 г плавленого сыра, зелень (любая).

Способ приготовления

Лист лаваша смажьте плавленым сыром. Рыбу нарежьте тонкими ломтиками и разложите поверх сыра в виде черепицы. Посыпьте измельченной зеленью и сверните рулетом.

Заверните в фольгу и поместите на 1–2 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с сельдью под соусом из яиц, уксуса, лука, петрушки и горчицы «Среднерусский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 4 куска филе малосольной сельди, 3 яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 3 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, ½ чайной ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Сельдь нарежьте мелкими кусочками. Лук мелко нарежьте и слегка обжарьте на растительном масле. Яйца взбейте с уксусом и полученной смесью залейте лук. Яйца при этом должны свернуться. Приправьте все горчицей, сахаром и тщательно перемешайте.

В остывший соус добавьте кусочки сельди, зелень петрушки, перемешайте полученную начинку и равномерно распределите на листе лаваша. Сверните рулетом и нарежьте ломтиками. Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с копченым лососем, красной икрой, лимонами, петрушкой и плавленым сыром «Уланский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г копченого лосося, 50 г красной икры, 100 г плавленого сыра, 2 лимона, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, листья зеленого салата, зелень (любая).

Способ приготовления

Плавленый сыр натрите на крупной терке и смешайте с мелко нарезанной зеленью петрушки. Полученной смесью смажьте лист лаваша и поверх разложите нарезанную тонкими ломтиками рыбу. Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Спустя это время разрежьте рулет на двенадцать частей, по желанию наколите на шпажки по два ломтика и уложите на листья зеленого салата. Подавайте, украсив красной икрой, ломтиками лимона и зеленью.

Закусочный рулет с сайрой, плавленым сыром, луком и морковью «Переделкинский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 банка консервированной сайры в собственном соку, 1 морковка, 1 луковица, плавленый сыр, майонез, растительное масло.

Способ приготовления

Морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте и все обжарьте на растительном масле. Слейте жидкость с рыбы и разомните вилкой. Половину листа лаваша смажьте майонезом, другую половину – плавленым сыром.

На подготовленном листе лаваша равномерно разложите сайру и морковь с луком. Сверните все рулетом и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с семгой, яйцами, плавленым сыром и майонезом «Барятинский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 50 г слабосоленой семги, 200 г плавленого сыра, 4 сваренных вкрутую яйца, 200 г майонеза, 2–3 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Яйца и плавленый сыр натрите на мелкой терке, чеснок пропустите через пресс. Затем все перемешайте и смешайте с майонезом.

Полученной массой смажьте лист лаваша, поверх разложите кусочки семги и сверните рулетом. Затем заверните в фольгу и поместите на 1–2 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с крабовыми палочками, огурцами, морковью по-корейски и майонезом «Хесанский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 250 г крабовых палочек, 200 г моркови по-корейски, 2–3 огурца, 250 г майонеза.

Способ приготовления

Один лист лаваша смажьте майонезом и уложите морковь по-корейски. Поверх нее положите второй лист и смажьте его майонезом. Огурцы натрите на крупной терке, слегка отожмите сок и уложите поверх листа лаваша.

Крабовые палочки мелко нарубите или натрите на терке и положите поверх огурцов. Сверните все рулетом и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с рыбными консервами, сыром, яйцами, зеленью и солеными огурцами «Тушинский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 2 банки рыбных консервов в масле, 250–300 г соленых огурцов, 250 г сыра (твердых сортов), 4 сваренных вкрутую яйца, 2 пучка зелени (любой), майонез, кетчуп.

Способ приготовления

Яйца и сыр натрите на крупной терке и смешайте. Один лист лаваша смажьте майонезом и поверх положите смесь из сыра и яиц. Рыбу освободите от костей, разомните вилкой и смешайте с измельченной зеленью. Второй лист лаваша уложите поверх первого и разложите на нем смесь из рыбы и зелени. Затем уложите третий лист лаваша и смажьте его кетчупом. Поверх разложите нарезанные кубиками огурцы. Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Кулечки с копченым лососем, творожным кремом, каперсами, лимоном, петрушкой и красным луком «Пелопоннесские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 120 г копченого лосося, 120 г творожного крема с зеленью, 1 небольшая головка красного лука, 1 столовая ложка каперсов, сок 1 лимона, 2 столовые ложки крупно нарезанного укропа, 2 столовые ложки крупно нарезанной петрушки, 2 столовые ложки оливкового масла, ломтики лимона, соль.

Способ приготовления

Творожный крем смешайте с половиной нормы нарезанного укропа. Добавьте немного соли, перца и лимонного сока, сохранив остаток сока. Лук мелко нарежьте. Смешайте с оставшимся лимонным соком лук, каперсы и оливковое масло.

Добавьте нарезанную петрушку, оставшийся укроп и осторожно перемешайте. Копченый лосось нарежьте тонкими ломтиками, добавьте в смесь с красным луком и обильно поперчите.

Листы лаваша нарежьте квадратами и смажьте их подготовленным творожным кремом. Поверх разложите смесь с копченым лососем. Сверните кулечками и закрепите деревянными шпажками. Уложите на блюдо и украсьте ломтиками лимона, соком которого нужно поливать лаваш.

Подавайте немедленно.

Лепешки «Желтый глаз»

Ингредиенты

2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 стакан кефира, 300 г сливочного масла.

Для начинки:

500 г рыбного фарша, ½ стакана рубленой петрушки, 150 г сыра (любого), молотый перец (любой), соль.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто.

В рыбный фарш добавьте яйцо, соль и перец по вкусу. Сыр потрите на крупной терке.

Готовое слоеное тесто разделите на десять маленьких шариков, раскатайте каждый в лепешку толщиной 3 мм. На середину лепешки положите 1 столовую ложку начинки, которую посыпьте сверху тертым сыром. После этого защипните края лепешки так, чтобы в центре образовалось небольшое отверстие, из которого будет видно сыр.

Пожарьте на смазанной жиром сковороде сначала одну сторону лепешки, затем другую. Это изделие будет прекрасной закуской на вашем столе.

Пирог «Морской прибой»

Ингредиенты

2 стакана муки, 10 столовых ложек холодной воды, 200 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки:

200 г рыбного филе, ⅔ стакана сметаны, 1 луковица, 2 морковки (средней величины), 1 лавровый лист, перец (любой), соль.

Способ приготовления

Приготовьте слоеное бездрожжевое тесто. Филе нарежьте маленькими кусочками, лук и морковь очистите. Лук нарежьте кольцами, морковь натрите на крупной терке. Все потушите в сметане на сливочном масле. Добавьте лавровый лист, перец, соль.

Готовое слоеное тесто разделите на две части, одну часть сделайте больше, чем другую. Каждую часть отдельно раскатайте в пласт толщиной 2 мм. Большую часть теста выложите на смазанный жиром противень так, чтобы края пласта немного свешивались, положите начинку на середину и равномерно распределите по всей поверхности, накройте сверху оставшимся пластом, защипните края теста. После этого поставьте в теплое место на расстойку, смажьте пирог сверху яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Готовый пирог накройте салфеткой и дайте ему настояться.

Пирог «Счастье рыбака»

Ингредиенты

3 стакана муки, 1 яйцо, 300 г сливочного масла, 8 столовых ложек холодной воды, 1 щепотка лимонной кислоты.

Для начинки:

100 г рыбных консервов, 5 яиц, ½ стакана томатного соуса.

Способ приготовления

Рыбные консервы разделите на мелкие кусочки, заправьте томатным соусом. Яйца сварите, очистите, мелко порежьте и добавьте в рыбные консервы. Все тщательно перемешайте.

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто.

Готовое тесто разделите на две неравные части. Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2 мм.

Выложите на противень так, чтобы края лепешки прикрывали края противня. После этого готовую начинку равномерно разложите по всей поверхности пласта. Меньшую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2 мм и накройте им начинку. Защипните края теста. Выпекайте в разогретой духовке 40 минут.

Смажьте готовый пирог сливочным маслом и накройте салфеткой на 20 минут, для того чтобы пирог дошел.

Пирожки «Раковые шейки»

Ингредиенты

300 г муки, 8 столовых ложек холодной воды, 1 щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, 150 г сливочного масла.

Для начинки:

10 раков, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 г белых грибов, 8 картофелин, соль.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Картофель очистите, отварите и помните со сливочным маслом до получения однородной массы.

Раков отварите, очистите. Мякоть клешней и шеек порубите. Грибы промойте, нарежьте маленькими дольками и потушите со сметаной. После этого смешайте грибы и картофель с мякотью раков.

Готовое слоеное тесто разделите на маленькие шарики.

Каждый шарик раскатайте в форме лепешки толщиной 2 мм. На середину лепешки положите 1 столовую ложку начинки и защипните края лепешки. Выложите пирожки на противень, смазанный жиром, и поставьте на расстойку в теплое место. После этого выпекайте в разогретой духовке 30 минут.

Готовые пирожки смажьте маслом и накройте салфеткой, для того чтобы они дошли.

Пирожки «Крабовички»

Ингредиенты

400 г муки, 1 стакан кислого молока, 250 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки:

8 картофелин, ½ стакана сметаны, 6 крабовых палочек, укроп, соль.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Картофель почистите, помойте, отварите. Готовую картошку помните со сметаной до получения однородной массы. Крабовые палочки порежьте кубиками и добавьте в картошку. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, с помощью формочек сделайте из теста лепешки.

На середину каждой лепешки и придайте пирожкам овальную форму. Поставьте пирожки в теплое место на расстойку. После этого выложите на противень, смазанный жиром, и поставьте в духовой шкаф на 25–30 минут.

Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 10 минут.

Пирожки «Гречиха»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 1 стакан кислого молока, 1 яйцо, ½ чайной ложки соли.

Для начинки:

600 г некостистой рыбы (любой), 2 стакана гречневой крупы, 1 чайная ложка соли, 3 стакана воды, 3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Рыбу почистите, промойте, нарежьте мелкими кусочками, поперчите и обжарьте. Лук очистите, помойте, нашинкуйте и обжарьте.

В кастрюлю влейте воду, посолите, поставьте на огонь.

В кипящую воду засыпьте гречневую крупу и, периодически помешивая, варите до загустения 15 минут. После этого закройте кашу крышкой и поставьте на 1 час для укрепления. Затем гречневую кашу перемешайте в рыбой и луком. Готовую начинку охладите.

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто.

Готовое тесто разделите на маленькие шарики, раскатайте их в лепешки толщиной 3 мм. На середину каждой лепешки положите 1 столовую ложку начинки. Защипните края лепешки и придайте пирожкам овальную форму. Выложите их швом вниз на сбрызнутый холодной водой противень и поставьте на расстойку в теплое место. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут.

Готовые пирожки смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой на 15 минут, для того чтобы они дошли.

Блюда с грибами, овощами, фруктами, орехами, приправами, оливками и крупами

Жареные конвертики с грибами и луком «Нахабинские»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 150–200 г грибов (любых), 1–2 луковицы, растительное масло и соль.

Способ приготовления

Лук нарежьте кольцами и обжарьте на растительном масле. Грибы мелко нарежьте, добавьте к луку и обжарьте до готовности грибов, посолив смесь в конце жарки.

Листы лаваша разрежьте на три части.

На каждую их них уложите грибы с луком и сверните конвертиками. Обжарьте с обеих сторон на растительном масле до образования золотистой корочки. Подавайте немедленно.

Запеченный рулет с грибами, сыром фета, шпинатом и мускатным орехом «Амальяс»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г грибов (любых), 600 г шпината, 200 г сыра фета, ½ чайной ложки тертого мускатного ореха, 25 г растопленного сливочного масла, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

У шпината обрежьте стебли, положите листья в миску и залейте кипятком на 3 минуты. Затем слейте воду, промойте шпинат, обсушите на полотенце и измельчите.

Грибы нарежьте ломтиками и потушите в небольшом количестве растительного масла до готовности.

Сыр фета раскрошите и смешайте с измельченным шпинатом и грибами. Приправьте мускатным орехом, солью, перцем и тщательно перемешайте полученную начинку.

Листы лаваша смажьте растопленным сливочным маслом, равномерно распределите на них начинку и сверните рулетами.

Запекайте в духовке 10–15 минут до золотистого цвета при температуре 180 ˚С.

Закусочный рулет с жареными опятами, яйцами, сыром, майонезом и укропом «Любимый дачный»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 1 кг опят, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан тертого сыра (любого), майонез, укроп, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Грибы сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг, обжарьте на растительном масле и смешайте с майонезом и мелко нарезанным укропом.

Яйца натрите на крупной терке.

На листы лаваша уложите подготовленные грибы, посыпьте тертыми яйцами и поверх них тертым сыром.

Сверните рулетами, заверните в фольгу и поместите на 1 час в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Перевернутый пирог с грибами, баклажанами, помидорами, луком, зеленью, чесноком и сыром «Кравченский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 200 г грибов (любых), 1 баклажан (крупный), 3 помидора, 2 луковицы, 150 г сыра (твердых сортов), зелень (любая), чеснок, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Баклажаны нарежьте вдоль тонкими пластинами и обжарьте, посолив, на растительном масле с обеих сторон.

Помидоры нарежьте кружками и отдельно обжарьте, посолив, на растительном масле.

Грибы нарежьте тонкими пластинками, лук тонко нашинкуйте и тоже обжарьте, посолив, по отдельности.

Сыр натрите на мелкой терке, зелень измельчите. Листы лаваша разрежьте на шесть равных прямоугольников (по размеру формы). Уложите в нее один кусок лаваша и поверх разложите часть баклажанов, лука и зелени. Накройте вторым куском лаваша и разложите помидоры, часть лука и зелени.

Поверх положите третий кусок лаваша и уложите грибы и часть сыра. На четвертом куске распределите оставшиеся баклажаны, лук, зелень и измельченный чеснок. Затем уложите пятый кусок лаваша, посыпьте его оставшимся сыром и накройте шестым куском лаваша. Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180 ˚С.

Готовый пирог извлеките из духовки и переверните на блюдо.

Жареные конвертики с вешенками, сливками, луком и оливковым маслом «Затейливые»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 г вешенок, 2 луковицы, 100 мл сливок, оливковое масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук нарежьте полукольцами и немного потушите. Затем добавьте мелко нарезанные грибы и потушите все 20 минут. Спустя это время влейте сливки, посолите, поперчите, накройте крышкой и потушите еще 10 минут.

Листы лаваша нарежьте прямоугольниками, на каждый из них положите начинку и сверните конвертиками. Обжарьте на оливковом масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Жареные конвертики с вешенками, белым луком, маринованными огурцами, капустой и соусом чили «Буррито по-московски»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 150 г вешенок, 200 г капусты, 100 г тертого сыра (любого), 1 луковица (белая), 1 маринованный огурец, майонез, соус чили, растительное масло.

Способ приготовления

Грибы и лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле.

Капусту нашинкуйте, огурец нарежьте соломкой.

Лист лаваша смажьте майонезом, соусом и нарежьте прямоугольниками.

На каждом их них равномерно распределите капусту, поверх нее положите огурцы, грибы с луком и тертый сыр. Сверните конвертиками и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Запеченные столбики с шампиньонами, луком, сметаной и сыром «Пельменные исключительные»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200–300 г шампиньонов, 100 г тертого сыра (любого), 1–2 луковицы, 1 яйцо, 100 г сметаны, растительное масло, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Грибы и лук мелко нарежьте и немного обжарьте на растительном масле.

Затем добавьте сметану, измельченный укроп и потушите все до готовности. Лист лаваша смажьте взбитым яйцом, уложите грибы и посыпьте тертым сыром.

Сверните рулетом, нарежьте кусочками длиной 5–6 см и уложите на смазанный растительным маслом противень.

Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Открытый пирог из слоеного теста с лесными грибами, козьим сыром, луком и петрушкой «Эмилио»

Ингредиенты

250 г слоеного теста, 200 г лесных грибов (мелких опят или лисичек), 150 г козьего сыра, 100 г сыра (твердых сортов), 1 луковица, 2 веточки петрушки, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Лук нарежьте полукольцами. Крупные грибы нарежьте ломтиками, мелкие резать не нужно. Обжарьте на растительном масле лук с грибами и уложите в форму поверх размороженного теста.

Козий сыр раскрошите и посыпьте им грибы. Поверх грибов посыпьте измельченной петрушкой и затем тертым сыром. Выпекайте в духовке 25–30 минут до зарумянивания при средней температуре.

Пирог с грибами, брынзой, творогом, сыром, зеленью и яйцами «Ростокинский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 200 г грибов (любых), 200 г тертого сыра (любого), 200 г тертой брынзы, 200 г творога, 500 мл кефира, 3 яйца, растительное и сливочное масло, соль.

Способ приготовления

Грибы немного поварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и нарежьте ломтиками. Один лист лаваша уложите в смазанную растительным маслом форму так, чтобы концы лаваша свисали.

Второй лист лаваша нарвите кусочками и смочите в смеси из кефира, соли и яиц.

Подготовленные кусочки отожмите, скомкайте и уложите поверх первого листа лаваша. Поверх кусочков лаваша разложите грибы, измельченную зелень, творог, брынзу и сыр.

Накройте все третьим листом лаваша и подверните свисающие края нижнего листа так, чтобы получился закрытый пирог. Залейте оставшейся смесью из кефира и яиц и разложите кусочки сливочного масла. Запекайте в духовке 15–20 минут до образования золотистой корочки при средней температуре.

Закусочный рулет с шампиньонами, луком, укропом, петрушкой, чесноком и майонезом «Алабинский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 1 стакан вареных шампиньонов, 300 г твердого тертого сыра, 1 луковица, майонез, растительное масло, чеснок, укроп, петрушка и соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте нарезанные вареные шампиньоны и все еще немного обжарьте. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с майонезом. Полученной смесью смажьте один лист лаваша и посыпьте укропом и петрушкой.

Поверх уложите второй лист лаваша, смажьте его смесью и разложите грибы, обжаренные с луком.

Накройте все третьим листом лаваша и смажьте его смесью. Посыпьте тертым сыром и сверните все рулетом. Поместите на 30 минут в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Квадратики из слоеного теста с грибами, козьим сыром, петрушкой и чесноком «Малевические»

Ингредиенты

50 г козьего сыра, 2 зубчика чеснока, 1 горсть измельченной петрушки, 3 столовые ложки сливочного масла, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Размороженное тесто положите на слегка посыпанную мукой поверхность и разрежьте на восемь квадратиков. Наколите их в нескольких местах вилкой и уложите на слегка смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте 7 минут при температуре 200 °С. Извлеките противень из духовки и придавите квадратики лопаточкой. Затем снова запекайте 5–8 минут тех пор, пока квадратики не подрумянятся.

Растопите сливочное масло на сильном огне и обжарьте, помешивая, нарезанные ломтиками грибы и измельченный чеснок.

На каждый запеченный квадратик равномерно уложите грибную смесь. Поверх посыпьте раскрошенным козьим сыром и мелко нарезанной петрушкой.

Открытый пирог из слоеного теста с кабачками, шампиньонами, сыром и сметаной «Элегантная тарталетка»

Ингредиенты

200 г слоеного теста, 2 средних по величине кабачка (цукини), ½ стакана мелко нарезанных шампиньонов, ½ стакана мелко нарезанного лука, ½ стакана тертого сыра (твердых сор тов), 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки панировочных сухарей, ¼ чайной ложки соли, растительное масло.

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласт и уложите в невысокую гофрированную форму диаметром 25–26 см, смазанную растительным маслом и сбрызнутую водой. Тесто тщательно прижмите к дну и бортикам формы и сделайте немного наколов вилкой. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 200 ˚С.

Кабачки (цукини) нарежьте кружками, уложите в один слой на подготовленную основу для пирога, посолите и посыпьте панировочными сухарями. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле, добавьте грибы, посолите и все еще немного обжарьте.

Грибы с луком положите поверх кабачков.

Сыр натрите на крупной терке, смешайте со сметаной и уложите поверх грибов. Запекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре.

Закусочный рулет с грибами, петрушкой, сыром и майонезом «Воронежский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 700 г грибов (любых), 350 г сыра (любого), 300 г майонеза, 1 пучок петрушки, сливочное масло (для обжаривания).

Способ приготовления

Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на сливочном масле до готовности. Сыр натрите на крупной терке. Один лист лаваша смажьте майонезом и посыпьте измельченной петрушкой.

Накройте вторым листом, смажьте его майонезом и уложите обжаренные грибы.

Поверх грибов положите третий лист лаваша, смажьте его майонезом и посыпьте тертым сыром. Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Жареные лепешки из домашнего лаваша с морковью, луком, капустой, помидорами и яйцами «По-бакински»

Ингредиенты

Для теста:

200 г муки, 100 мл воды, 100 мл растительного масла.

Для начинки:

1 стакан нашинкованной капусты, 1 морковка, 1 помидор, 1 луковица, 1 яйцо, зелень (любая), растительное масло, соль.

Способ приготовления

Для теста воду смешайте с растительным маслом и постепенно добавьте муку до получения эластичного теста.

Накройте его полотенцем и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Из теста сделайте шарики и очень тонко раскатайте их в одинаковые круглые лепешки. Уложите немного начинки на лепешку, накройте другой лепешкой и тщательно защипните края. Подготовленные таким образом лепешки обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Подавайте немедленно.

Для начинки лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле.

Морковь натрите на крупной терке, добавьте к луку и все немного обжарьте. Затем положите нашинкованную капусту, обжарьте все вместе и в конце жарки положите нарезанный кусочками помидор.

Потушите все под крышкой 5 минут, влейте взбитое яйцо и положите измельченную зелень. Полученную начинку посолите и тщательно перемешайте.

Закусочный рулет с овощами-ассорти по-корейски «Сеульский»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 200 г моркови по-корейски, 200 г белокочанной капусты по-корейски, 200 г красной капусты по-корейски, 100 г баклажанов по-корейски, 100 г грибов по-корейски, 150 г майонеза (легкого).

Способ приготовления

Все ингредиенты мелко нарежьте по отдельности. Один лист лаваша смажьте майонезом и положите начинку из моркови. Поверх положите второй лист лаваша и распределите на нем белокочанную капусту.

Третий лист смажьте майонезом, положите поверх капусты и уложите начинку из баклажанов и грибов. Поверх них положите четвертый лист лаваша и распределите на нем красную капусту. Сверните все рулетом и поместите на 30 минут в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с пастой из авокадо, черным перцем, чесноком, лимонным соком, кунжутом и йогуртом «Интригующий»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 авокадо, 50 г сыра (твердых сортов), ½ чайной ложки асафетиды (приправа с запахом чеснока) или 1–2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 столовая ложка йогурта (кефира, сметаны, сливок), 1 чайная ложка семян кунжута, ½ чайной ложки черного молотого перца, ½ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Авокадо очистите от кожуры, удалите кость, мякоть разомните вилкой или натрите на мелкой терке. В полученное пюре добавьте все специи (пропущенный через пресс чеснок), йогурт (кефир, сметану, сливки) и лимонный сок. Все тщательно перемешайте и добавьте натертый на мелкой терке сыр. Полученную пасту еще раз перемешайте.

Лист лаваша разрежьте пополам. Одну часть смажьте тонким слоем пасты. Поверх уложите второй лист и тоже смажьте его пастой. Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 20–30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной полтора сантиметра.

Закусочный рулет с печеным сладким перцем, укропом, майонезом и горчицей «Бронницкий»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 2 сладких перца (разного цвета), 150 г майонеза, 2 чайные ложки горчицы, 1 пучок укропа, 1 столовая ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Сладкий перец разрежьте пополам и очистите от семян. Затем уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки, и сбрызните растительным маслом. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 180 °С.

Готовый перец положите в миску, накройте пищевой пленкой и оставьте на 10 минут при комнатной температуре. Спустя это время очистите перец от кожицы и нарежьте соломкой.

Смешайте майонез, горчицу, мелко нарезанный укроп, посолите и поперчите. Полученной массой смажьте лист лаваша и уложите подготовленный перец.

Сверните рулетом и поместите на 1–2 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с сыром, зеленым салатом, медом, кетчупом и горчицей «К шашлыку для очень большой компании»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 200 г сыра (твердых сортов), 3 огурца, 300 г майонеза, 1 пучок зеленого салата, 2 пучка укропа, 2 чайные ложки горчицы, 2 чайные ложки меда, 4 столовые ложки кетчупа, перец.

Способ приготовления

Сыр натрите на мелкой терке, укроп мелко нарежьте, листья салата нарежьте кусочками. Огурцы и морковь нарежьте соломкой. Лист лаваша уложите на пищевую пленку и посыпьте тертым сыром. Поверх положите второй лист, смажьте его половиной нормы соуса и обильно посыпьте укропом и листьями салата. Затем положите третий лист лаваша, смажьте его оставшимся соусом и разложите морковь и огурцы. Сверните рулетом с помощью пленки и поместите на ночь в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Для соуса смешайте майонез, горчицу, мед, кетчуп и перец.

Запеченный рулет с баклажанами, сладким перцем, помидорами, сыром, сметаной и чесноком «Великан»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 700 г помидоров, 2 баклажана, 3 сладких перца, 300 г тертого сыра (любого), 450 г сметаны, 3 яйца, 4–5 зубчиков чеснока, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Сладкий перец очистите от семян и нарежьте тонкими полосками. Помидоры нарежьте кружками, чеснок пропустите через пресс. Баклажаны нарежьте вдоль тонкими ломтиками и испеките, слегка посолив, в духовке с добавлением растительного масла.

Один лист лаваша смажьте сметаной и разложите полоски перца. Поверх положите второй лист лаваша, смажьте его сметаной и уложите помидоры с чесноком. Затем положите третий лист, смажьте его сметаной и разложите печеные баклажаны. Накройте все четвертым листом лаваша и посыпьте его тертым сыром.

Сверните рулетом и уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Яйца взбейте с солью и смажьте полученной смесью рулет. Запекайте в духовке 25–30 минут до характерного запаха чеснока при температуре 200 °С.

Запеченные трубочки с капустой, приправами и сыром под яично-сметанным соусом «Любавинские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 500 г капусты, растительное масло, приправы, перец, соль.

Для соуса:

200 г сметаны, 3 яйца, 150 г сыра (твердых сортов), зелень (любая), приправы.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте и потушите на растительном масле, посолив и поперчив. Листы лаваша разрежьте на прямоугольники, уложите на них тушеную капусту и сверните трубочками.

Все подготовленные таким образом трубочки уложите в форму, залейте соусом и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Для соуса смешайте яйца со сметаной, измельченной зеленью и приправами. Полученный соус тщательно перемешайте.

Жареные треугольники с майонезом и грецкими орехами «Роскошный завтрак»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 200 г грецких орехов, майонез, сливочное и растительное масло.

Способ приготовления

Орехи нарубите или пропустите через мясорубку с крупной решеткой. Листы лаваша смажьте тонким слоем майонеза и одну сторону посыпьте орехами. Накройте свободной стороной, смажьте ее майонезом и посыпьте орехами.

Подготовленные таким образом листы лаваша сверните треугольниками и обжарьте на смеси растительного и сливочного масла. Обжаренные треугольники положите на бумажную салфетку для удаления излишка масла.

Закусочные рулетики с пряной смесью затар «Восток – дело тонкое»

Ингредиенты

1–2 листа лаваша, пряная смесь затар, оливковое масло.

Для пряной смеси затар:

200 г гороха нут, 200 г семян кунжута, 100 г семян подсолнуха, 100 г семян дыни, 100 г семян арбуза, 1–2 чайные ложки тмина, 1–2 чайные ложки кумина (зиры), 1–2 чайные ложки аниса, 1–2 чайные ложки фенхеля, 1–2 чайные ложки кориандра, 1 чайная ложка лимонной кислоты, сушеный тимьян, 1 столовая ложки крупной соли.

Способ приготовления

Листы лаваша разрежьте на 3 части, полейте оливковым маслом, равномерно распределите пряную смесь затар и сверните рулетиками. Подавайте с огурцами и помидорами.

Для пряной смеси затар кунжут слегка обжарьте на сухой сковороде. Горох нут и все семена посушите в духовке до появления приятного запаха. Горох готов, когда его можно легко разжевать и он будет приятен на вкус.

Все ингредиенты, кроме кунжута, измельчите в кофемолке до получения муки (включая лимонную кислоту и соль). Затем обязательно просейте, при необходимости остаток измельчите вторично и опять просейте.

Все смешайте, добавьте кунжут и еще раз тщательно перемешайте.

Пирог с баклажанами, брынзой, сыром, помидорами, чесноком и кинзой «Обаятельный»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 500 г брынзы, 100 г тертого сыра (любого), 4 баклажана, 1 банка консервированных помидоров в собственном соку, 5–6 зубчиков чеснока, 1 пучок кинзы, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Листы лаваша разрежьте на три части. Баклажаны нарежьте кружками толщиной полсантиметра, посыпьте солью, оставьте на 15 минут, промойте и обсушите. Подготовленные баклажаны обжарьте на растительном масле с обеих сторон и дайте стечь маслу.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и измельчите. Чеснок мелко нарежьте и обжарьте в течение 1 минуты. Затем положите помидоры вместе с соком, посолите, поперчите и потушите около 15 минут до загустения. Кинзу мелко нарежьте и добавьте к помидорам и чесноку, перемешайте и снимите с огня. Брынзу натрите на крупной терке.

Уложите кусок лаваша в форму, поверх него – слой помидоров, затем слой баклажанов и посыпьте тертой брынзой. Накройте вторым куском лаваша и немного прижмите. Подготовьте таким образом оставшиеся куски лаваша, последний из них посыпав тертым сыром.

Накройте все фольгой.

Запекайте в духовке 20 минут при температуре 190 °С. Спустя это время снимите фольгу и запекайте еще 10 минут до образования румяной корочки.

Пирог с картофельным пюре, зеленым луком, сыром и сливочным маслом «Малоярославский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 5–6 картофелин, 200 г сыра (твердых сортов), 3 яйца, 100 г зеленого лука, 2–3 столовые ложки сметаны или майонеза, 2 столовые ложки молока, 100 г сливочного масла, растительное масло (для смазывания формы), перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте картофельное пюре с добавлением части сливочного масла, 2 взбитых яиц и 2–3 столовые ложки майонеза или сметаны. Зеленый лук мелко нарежьте и смешайте с картофельным пюре. Полученную начинку посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Один лист лаваша уложите в смазанную растительным маслом форму. Поверх разложите начинку, накройте вторым листом лаваша и посыпьте его тертым сыром. Затем положите третий лист лаваша и смажьте его оставшимся яйцом, взбитым с молоком.

Запекайте в духовке до образования румяной корочки при средней температуре. Готовый горячий пирог смажьте оставшимся сливочным маслом и поместите в выключенную духовку до остывания.

Тарталетки с кабачками, зеленью, луком, гранатовым соком, аджикой и грецкими орехами «Интересное пхали»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 кабачок, 1 луковица, 50 г грецких орехов, 2 чайные ложки аджики, 1 пучок зелени (любой), 2 столовые ложки растительного масла, помидоры черри, гранатовый сок, соль.

Способ приготовления

Из листа лаваша вырежьте с помощью небольшого блюдца круги, смажьте их с обеих сторон растительным маслом и уложите в формочки. Подсушите их в микроволновой печи при мощности выше среднего 1–1,5 минуты или запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180 °С. Остывшие тарталетки аккуратно извлеките из формочек. Кабачок очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками. Положите в емкость, добавьте 1 столовую ложку воды, приготовьте в микроволновой печи при полной мощности в течение 5 минут и остудите.

В блендере измельчите лук и зелень, отложив немного зелени для украшения. Грецкие орехи истолките в ступке.

Кабачок пропустите через мясорубку (или измельчите в блендере в импульсном режиме), смешайте со всеми подготовленными продуктами, посолите, влейте гранатовый сок и добавьте аджику.

Полученную массу тщательно перемешайте, сделайте из нее шарики и разложите в тарталетки. Подавайте, украсив зеленью и нарезанными помидорами черри.

Пирожки из дрожжевого слоеного теста с зеленым луком и яйцами «Аромат детства»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого слоеного теста, 1 яйцо (для смазывания пирожков), растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

3–4 пучка зеленого лука, 4–5 сваренных вкрутую яиц, сливочное масло, соль.

Способ приготовления

Тесто раскатайте ровным прямоугольным пластом толщиной 0,8 мм и разрежьте на небольшие куски квадратной формы весом 50 г. На каждый кусок положите начинку, углы квадрата загните к центру и немного прижмите.

Подготовленные пирожки положите на противень, смазанный растительным маслом, и смажьте их маслом в месте соприкосновения одного пирожка с другим, так как при расстойке изделия слипаются. Дайте расстояться и смажьте взбитым яйцом.

Выпекайте в духовке 12–15 минут при температуре 260–280 °С.

Для начинки зеленый лук нарежьте и обжарьте на сливочном масле в течение 1–2 минут до легкого изменения цвета и мягкости. Если при обжаривании выделится сок, не сливайте и не выпаривайте его.

Яйца разомните вилкой или натрите на крупной терке, добавьте к луку и посолите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Оливки в слоеном тесте «Немного выдумки»

Ингредиенты

100 г слоеного теста, 24 оливки без косточек (можно с любой начинкой).

Способ приготовления

Тесто нарежьте полосками длиной 15 см и шириной 1,5 см. Положите оливку на конец полоски и закатайте ее в тесто. Подготовленные оливки уложите на сухой противень.

Выпекайте в духовке 20 минут до золотистого цвета при температуре 200 °С.

Теплый рулет со шпинатом, кинзой, базиликом, сыром и чесноком «Шаурма для вегетарианцев»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 400 г замороженного шпината, 100 г тертого сыра (любого), 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 1 пучок кинзы, 1 пучок базилика, 100 г сливочного масла, смесь любых сушеных трав.

Способ приготовления

Шпинат разморозьте, посолите, добавьте разрезанный на 2 части зубчик чеснока, сушеные травы и приготовьте в микроволновой печи при мощности 800 ватт.

Затем слейте со шпината жидкость и удалите чеснок.

В горячий шпинат добавьте яйцо и перемешайте до затвердения белка. Зелень мелко нарежьте.

Листы лаваша смажьте сливочным маслом, разложите подготовленный шпинат, посыпьте тертым сыром, зеленью и сверните рулетами.

Запекайте в микроволновой печи 2 минуты при мощности 600 ватт или в духовке при средней температуре до расплавления сыра.

Пирог из слоеного теста с капустой и сыром «Новая классика»

Ингредиенты

250 г слоеного теста (1 лист), ½ кочана капусты, 150 г сыра (любого), 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте и потушите в течение 20 минут на растительном масле на среднем огне под крышкой. В конце тушения добавьте сливочное масло и посолите. Размороженное тесто раскатайте в квадратный пласт, уложите в форму и распределите начинку из ка пусты.

Яйцо слегка взбейте с небольшим количеством воды, смешайте с тертым сыром и положите поверх капусты. Скрепите противоположные углы теста конвертом.

Запекайте в духовке 25 минут при температуре 200 °С.

Пирог с картофельным пюре, сыром моцарелла, помидорами, майонезом, луком и зеленью «Примечательный»

Ингредиенты

5 листов лаваша, 5–6 картофелин, 2 шарика сыра моцарелла (с любыми добавками), 2 помидора, 1 луковица, 250 мл кефира, 1 яйцо, молоко, растительное и сливочное масло, майонез, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Из картофеля приготовьте пюре с добавлением молока и сливочного масла. Пюре посолите, положите в него измельченную зелень и тщательно перемешайте.

В форму уложите бумагу для выпечки, смажьте ее растительным маслом и положите один лист лаваша так, чтобы его края свисали. Поверх равномерно разложите половину нормы пюре и накройте вторым листом лаваша.

Кефир смешайте с яйцом, посолите и взбейте. Полученной смесью смажьте второй лист лаваша и разложите на нем половину нормы нарезанных дольками помидоров, сыра моцарелла и мелко нарезанного лука. Накройте третьим листом и разложите оставшееся картофельное пюре.

Поверх положите четвертый лист лаваша, смажьте его смесью из кефира, яйца, соли и разложите оставшиеся помидоры, сыр моцарелла и лук. Если осталась кефирная смесь, полейте ею поверх помидоров, сыра и лука. Накройте все пятым листом лаваша, подверните свисающие края нижнего листа так, чтобы получился закрытый пирог, и смажьте майонезом. Запекайте в духовке 20–25 минут при температуре 200 °C.

Ватрушки из дрожжевого теста с картофельным пюре «Петрушинские»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, растительное масло (для смазывания противня), сметана (для смазывания ватрушек).

Для начинки:

1 кг картофеля, 500 мл молока, соль.

Способ приготовления

Из теста сделайте шарики весом 50 г, дайте им немного расстояться и раскатайте в круглые лепешки диаметром 10 см. Затем положите на противень, смазанный растительным маслом, и через 10–15 минут сделайте в тесте широкое углубление.

Положите в него начинку, дайте еще раз расстояться и смажьте сметаной. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 200–230 °С.

Для начинки картофель сварите, разомните в пюре и горячим смешайте с молоком и солью.

Пирог с картофельным пюре, сыром, сметаной, жареным луком, укропом и сахаром «Ленивый хычин по-карачаевски»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 6 картофелин, 1 луковица, 200 г сыра (твердых сортов), 3 столовые ложки сметаны 30 %-ной жирности, 70 г сливочного масла, зелень укропа, растительное масло, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Из картофеля приготовьте пюре. Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле с добавлением сахара. Смешайте пюре с жареным луком, тертым сыром, посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку. Укроп измельчите.

Сметану разбавьте неполным стаканом кипяченой холодной воды, посолите и в полученной смеси смочите один лист лаваша.

Уложите его в форму так, чтобы края свисали. Поверх разложите половину начинки и посыпьте частью укропа. Второй лист лаваша нарвите кусочками, смочите в смеси и разложите поверх начинки.

Затем разложите оставшуюся начинку, посыпьте остатком укропа и накройте все третьим листом лаваша, тоже смоченным в смеси. Если смесь осталась, вылейте ее в форму и разложите кусочки сливочного масла.

Запекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 200 ˚С.

Пирог с баклажанами, кабачками и помидорами под соевым соусом «Сяо-сяо»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 800 г баклажанов (свежих или замороженных), 800 г кабачков (свежих или замороженных), 3 помидора, 300 мл соевого молока (можно приготовить из сухого соевого молока), 3 зубчика чеснока, 3 чайные ложки томатной пасты, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Баклажаны нарежьте кубиками, подержите 30 минут в соленой воде для удаления горечи и отожмите. Затем смешайте баклажаны с нарезанными кубиками кабачками и помидорами.

Листы лаваша разрежьте пополам. Форму выстелите фольгой, уложите кусок лаваша, немного полейте его соусом и поверх положите второй кусок лаваша. Разложите четверть овощной смеси, полейте соусом и накройте третьим куском лаваша.

Подготовьте таким образом оставшийся лаваш с начинкой, накройте все куском лаваша и залейте остатками соуса. Запекайте в духовке около 1 часа до образования румяной корочки при температуре 180 °C.

Для соуса 150 мл соевого молока взбейте в блендере с чесноком, солью, специями и томатной пастой. Влейте оставшееся молоко и все тщательно перемешайте.

Закусочные рулетики со свеклой, плавленым сыром, майонезом, чесноком и грецкими орехами «Розовые бутоны»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 вареная свекла, 200 г плавленого сыра, 100 г грецких орехов, 2 зубчика чеснока, майонез.

Способ приготовления

Свеклу натрите на крупной терке, чеснок пропустите через пресс, грецкие орехи измельчите. Смешайте все подготовленные продукты с майонезом, оставив половину нормы чеснока. Сыр измельчите и смешайте с оставшимся чесноком.

Листы лаваша нарежьте прямоугольниками, половину из них смажьте свекольной начинкой, половину – сырной начинкой. Уложите друг на друга по одному прямоугольнику с разной начинкой и сверните рулетиками.

Нарежьте их ломтиками толщиной 2,5 см и придайте форму бутона розы.

Жареные трубочки с сыром и шпинатом «Кузьминские»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г шпината (замороженного, свежего или консервированного), 100 г тертого сыра (твердых сортов), растительное масло.

Способ приготовления

Смешайте тертый сыр и нарезанный кусочками шпинат.

Лист лаваша нарежьте прямоугольниками и на каждый из них положите смесь из сыра и шпината.

Сверните трубочками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Закусочный рулет с маринованным перцем, плавленым сыром, чесноком, майонезом и укропом «Перовский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 700 г маринованного сладкого красного перца, 200–300 г плавленого сыра, майонез, чеснок и зелень укропа.

Способ приготовления

Один лист лаваша смажьте плавленым сыром и накройте вторым листом. Смешайте мелко нарезанную зелень укропа, измельченный чеснок, майонез и полученной смесью смажьте второй лист лаваша.

Сцедите маринад с перца и разложите перец поверх майонеза. Сверните все плотным рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 2–3 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочные рулетики с омлетом, вялеными помидорами, укропом, петрушкой и кинзой «Гурмэ»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 4 вяленых помидора, 4 яйца, 1 горсть рубленой зелени кинзы, петрушки и укропа, оливковое масло, морская соль.

Способ приготовления

Яйца слегка взбейте. Лист лаваша разрежьте на четыре части. Вяленые помидоры нарежьте длинными полосками, добавьте к яйцам и посолите.

На разогретую сковороду влейте немного оливкового масла, затем положите яичную массу с помидорами, накройте крышкой и подержите на огне до тех пор, пока омлет не схватится.

Готовый омлет разрежьте на 4 части и уложите на куски лаваша. Посыпьте все зеленью и сверните рулетиками. Подавайте немедленно.

Пирог из пирожков на дрожжевом тесте с солеными огурцами, луком и яйцами «Морозовский»

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 150 г сливочного масла, растительное масло (для смазывания формы).

Для начинки:

300 г соленых огурцов, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Из теста и начинки подготовьте пирожки. Каждый пирожок обмакните в растопленном сливочном масле и уложите в обильно смазанную растительным маслом форму. Каждый слой пирожков обильно сбрызните растопленным сливочным маслом.

Форму с пирожками поместите в теплое место и дайте расстояться 1 час. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, опрокинув форму на блюдо.

Для начинки плотные соленые огурцы очистите от кожицы и семян, нарежьте ломтиками и потушите под крышкой до мягкости, добавив немного воды. Затем откиньте на сито и дайте воде стечь. Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Яйцо мелко нарубите и смешайте с обжаренным луком и огурцами.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Теплые конвертики с зеленой фасолью, сладким перцем, рисом, помидорами и зеленью «Буррито по-вегетариански»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г зеленой замороженной фасоли, 2 сладких перца, 2 помидора, 1 стакан вареного риса, зелень (любая), паприка, растительное масло, молотый перец чили, соль.

Способ приготовления

На сковороду налейте немного растительного масла, положите фасоль и дайте ей оттаять в течение 5 минут. Сладкий перец и помидоры мелко нарежьте и положите к фасоли. Потушите все, помешивая, до готовности, затем добавьте рис, соль, паприку, перец чили и мелко нарубленную зелень.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша разрежьте пополам, на каждый кусок уложите начинку, сверните конвертиками и разогрейте в микроволновой печи или духовке.

Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с морковью по-корейски, маринованными огурцами, майонезом и плавленым сыром «Гости на пороге»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г моркови по-корейски, 2 маринованных огурца, 100 г плавленого сыра, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Один лист лаваша смажьте плавленым сыром и посыпьте мелко нарезанными огурцами. Накройте вторым листом лаваша, слегка прижмите скалкой, смажьте майонезом и распределите морковь по-корейски. Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Тушеный рис с топленым маслом «Пирог в кастрюле»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 1 стакан риса, ½ стакана топленого масла, соль.

Способ приготовления

Рис сварите в подсоленной воде до полуготовности.

В широкой кастрюле с толстым дном растопите часть масла и уложите листы лаваша. Затем засыпьте подготовленный рис и полейте его оставшимся растопленным маслом. Плотно накройте кастрюлю и потомите содержимое на слабом огне до готовности.

Жареные блинчики с картофельным пюре и луком «Ленивые изобретательные»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 5–6 картофелин, 1–2 луковицы, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Из картофеля приготовьте пюре. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле и смешайте с картофельным пюре.

Полученную начинку посолите, поперчите, тщательно перемешайте и равномерно распределите на листе лаваша.

Подготовленный лист нарежьте полосками шириной 15 см, сложите их вдоль в длинные полосы и затем нарежьте на куски 10–12 см. Обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

«Лесная сказка»

Ингредиенты

300 г муки, 8 столовых ложек холодной воды, ¼ чайной ложки соли, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 1 щепотка лимонной кислоты.

Для начинки:

100 г белых грибов, 1 яйцо, 2 луковицы.

Способ приготовления

Чтобы приготовить начинку, возьмите грибы, помойте, нарежьте, потушите с луком (лук нарежьте в форме полумесяца), добавьте соль и перец по вкусу.

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, разрежьте его на десять равных прямоугольников.

В середину каждой лепешки положите 2 чайные ложки начинки. Края теста соедините в центре и защипните по шву, смажьте яйцо. Противень сбрызните холодной водой и выложите на него пирожки.

Выпекайте в духовом шкафу 20–25 минут.

«Лисички в корзине»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо.

Для начинки:

500 г грибов (консервированных лисичек), 100 г бескостной говядины, молотый перец (любой), 2 луковицы, оливки, соль, зелень (для оформления).

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Мясо хорошо промойте, нарежьте кубиками, добавьте соль, перец и потушите. Лук очистите, нарежьте кольцами и поджарьте на растительном масле до золотистого цвета. После этого добавьте в готовое мясо лук и консервированные грибы.

Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше, чем другая. Раскатайте большую часть в пласт толщиной 3 мм и уложите лепешку на сковородку, края смажьте яйцом и положите на них раскатанный из другой части теста жгутик, поверхность которого также смажьте яйцом.

После этого тесто поставьте на 20 минут на расстойку и выпекайте в духовом шкафу 15 минут.

Лепешки охладите и заполните готовой начинкой. Сверху украсьте изделие оливками и зеленью.

Пирожки с щавелем

Ингредиенты

500 г муки, 20 г дрожжей, 250 г сливочного масла, ¼ чайной ложки соли, 2 стакана молока, 1 стакан сахара.

Для начинки:

5–6 яиц, 1 кг щавеля, ¼ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Для приготовления начинки сварите яйца, очистите, мелко нарежьте. Щавель переберите, отрежьте стебли. Листья щавеля замочите в холодной воде на 20 минут. После этого промойте его, мелко нарежьте, смешайте с яйцом и солью.

Из готового теста скатайте маленькие шарики и дайте им постоять 10 минут. После этого раскатайте в форме лепешки толщиной 3 мм. На середину каждой лепешки положите 1 ст. ложку начинки, защипните края теста, придав пирожку овальную форму. Выложите пирожки на смазанные жиром противень швом вниз и поставьте на расстойку на 10 минут.

Расстоявшееся тесто должно увеличиться в объеме. После этого пирожки смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Горячие пирожки смажьте сливочным маслом, накройте салфеткой на 10–15 минут, чтобы пирожки дошли.

Пирог «Морской прибой»

Ингредиенты

2 стакана муки, 10 столовых ложек холодной воды, 200 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки:

200 г рыбного филе (любого), ⅔ стакана сметаны, 1 луковица, 2 морковки (средней величины), 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Филе нарежьте маленькими кусочками, лук и морковь очистите. Лук нарежьте кольцами, морковь натрите на крупной терке. Все потушите в сметане на сливочном масла. Добавьте лавровый лист, перец, соль.

Готовое слоеное тесто разделите на две части, одну часть сделайте больше, чем другую. Каждую часть отдельно раскатайте в пласт толщиной 2 мм. Большую часть теста выложите на смазанный жиром противень так, чтобы края пласта немного свешивались, положите начинку на середину и равномерно распределите по всей поверхности, накройте сверху оставшимся пластом, защпните края теста. После этого поставьте в теплое место на расстойку, смажьте пирог сверху яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Готовый пирог накройте салфеткой и дайте ему настояться.

Пирожки «Завтрак туриста»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г маргарина, 15 г дрожжей, 1 стакан молока, ½ стакана сахара, ¼ чайной ложки соли.

Для начинки:

600 г баклажанов, 5 помидоров (средней величины), 1 головка чеснока, соль.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, очистите, нарежьте кружками, посолите и обжарьте из с чесноком на растительном масле. Предварительно чеснок очистите и выдавите через чесночницу. Помидоры помойте, нарежьте кружками и также обжарьте на растительном масле. После чего все смешайте.

Приготовьте дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на маленькие шарики.

Через 15 минут шарики теста раскатайте в лепешки диаметром 10 см на середину лепешки положите 1 столовую ложку начинки и защипните края теста. Выложите пирожки швом вниз на противень, сбрызнутый холодной водой, и поставьте на расстойку на 20 минут.

После этого выпекайте в разогретой духовке 30 минут.

Готовые пирожки смажьте сливочным маслом, накройте салфеткой, для того чтобы они дошли.

Пирог «Цветной»

Ингредиенты

500 г муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо, ¼ чайной ложки соли.

Для начинки:

500 г цветной капусты, 1 помидор, 50 г сыра, соль.

Способ приготовления

Капусту помойте и опустите в хорошо подсоленную воду на 30 минут. После этого еще раз промойте в холодной воде. Разделите на соцветия и сварите их в подсоленной воде.

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на две неравные части. Большую часть раскатайте в пласт толщиной 2 мм, выложите его на сковороду, смазанную жиром. Из оставшегося теста сделайте косичку для бортика. На середину теста аккуратно выложите соцветия капусты, сверху положите помидор, нарезанный кольцами, и посыпьте сыром, натертым на крупной терке.

Выпекайте в разогретой духовке 30 минут.

Пицца «Пеструшка»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан кислого молока, сода на кончике ножа.

Для начинки:

1 кабачок, 4 помидора, 2 луковицы, 2 морковки, 1 яблоко, 100 г сыра (любого), 2 болгарских сладких перца, кориандр.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Морковь, лук и кабачок очистите, нарежьте кубиками и потушите на сливочном или растительном масле, добавьте соль, кориандр. Готовое слоеное тесто раскатайте в форме круга и положите на смазанную жиром сковороду. После этого выложите на середину лепешки готовую начинку и равномерно распредели

те по всей поверхности. Затем добавьте яблоко, нарезанное тонкими дольками, и перец, нарезанный кольцами.

Помидор обдайте кипятком и очистите от кожицы, измельчите. Все это добавьте в начинку. Сверху посыпьте тертым сыром. Края пиццы заверните внутрь и поставьте в разогретую духовку на 20 минут.

Пиццу хорошо подавать к пиву и обязательно в горячем виде.

Пирог «Лесной»

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г сливочного маргарина, 10 столовых ложек холодной воды, 1 щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, ¼ чайной ложки соли.

Для начинки:

150 г сыра (любого), 300 г свежих грибов, зелень, соль, 1 луковица, молотый перец (любой).

Способ приготовления

Грибы очистите, помойте, нарежьте маленькими кусочками.

Лук очистите, нарежьте кольцами, пожарьте на растительном масле до золотистого цвета. Сыр нарежьте маленькими брусочками.

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой.

Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Выложите его на противень, сбрызнутый холодной водой. Сыр и грибы положите на пласт раскатанного теста, добавьте жареный лук, рубленую зелень, соль и перец по вкусу.

Меньшую часть теста раскатайте в пласт, накройте им сверху начинку и защипните края теста.

Поставьте на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в духовом шкафу 40 минут. Готовый пирог нарежьте на порции, украсьте зеленью и подайте в качестве закуски.

Пирог «Капустник»

Ингредиенты

250 г сливочного масла, 2 стакана муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки:

50 г клюквы, 400 г квашеной капусты, 50 г сала, 1 луковица.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Капусту потушите в жаровне, добавьте мелко нарезанное сало, лук, ягоду. Тушите 10–15 минут. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой, раскатайте тесто лепешкой и положите на противень. На середину пласта выложите начинку, равномерно распределите ее по все поверхности и сверху накройте другой лепешкой, защипните края лепешек, смажьте пирог яичным желтком и поставьте в разогретую духовку на 30–40 минут.

Готовый пирог смажьте сливочным маслом и накройте салфеткой, для того чтобы пирог дошел. Через 15 минут можете подать его к столу.

Пирог с рисом и яйцом

Ингредиенты

500 г муки высшего качества, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки:

5 яиц, 250–300 г риса, 5 столовых ложек сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Яйца сварите, очистите, мелко нарежьте. Рис переберите, промойте и оставьте на 1 час в воде. После этого поставьте рис варить до полной готовности. Охлажденный рис смешайте с яйцами, добавьте масло.

Приготовьте слоеное бездрожжевое тесто. Готовое тесто разделите на две части так, чтобы одна часть была больше другой. Раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. Большую часть теста выложите на противень, смазанный жиром, и равномерно по всей поверхности разложите начинку, сверху накройте другим пластом теста.

Поставьте пирог на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в разогретой духовке 40 минут.

Готовый пирог смажьте сверху маслом и накройте салфеткой, для того чтобы пирог дошел.

Блюда с брынзой, творогом и сыром

Закусочный рулет с брынзой, сметаной, сладким перцем, кинзой, чесноком и грецкими орехами «Главный на праздничном столе»

Ингредиенты

2–3 листа лаваша, 200–300 г брынзы, 200–300 г сметаны, 2 сладких красных перца, ½ пучка кинзы, 2–3 зубчика чеснока, ½ стакана пропущенных через мясорубку грецких орехов.

Способ приготовления

Брынзу пропустите через мясорубку и смешайте со сметаной. Сладкий перец очистите от семян и мелко нарежьте. Кинзу измельчите, чеснок пропустите через пресс. Все подготовленные продукты тщательно смешайте с грецкими орехами. Полученной массой смажьте листы лаваша, сверните рулетами и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с творогом, горчицей, овощным ассорти и зеленью «Ереванский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 2 столовые ложки обезжиренного мягкого творога, ½ столовой ложки горчицы (хрена, аджики или 1–2 зубчика чеснока), 200 г овощей (листья салата, морковь, редис, сладкий перец, огурцы, репа, пекинская капуста и т. п.), зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте творог с горчицей (аджикой, хреном, пропущенным через пресс чесноком). Полученной смесью смажьте лист лаваша. Листья салата, сладкий перец, огурцы, пекинскую капусту нарежьте мелкими кубиками, морковь и репу натрите на терке. Зелень крупно нарубите.

Подготовленные овощи уложите поверх творога, посолите, если нужно, и поперчите.

Лист лаваша с овощами разрежьте на 4 части, сверните рулетиками и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Пирог с сыром, яйцами и кефиром «Патриархальный»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 250 г тертого сыра (любого), 1 ½ стакана кефира, 2 яйца.

Способ приготовления

Яйца взбейте и смешайте с кефиром. Полученной смесью смажьте листы лаваша и уложите их в форму перпендикулярно друг к другу так, чтобы концы свисали. Отлейте треть стакана кефирной смеси. Оставшуюся смесь смешайте с тертым сыром.

Половину сырной массы уложите в форму и накройте свисающими концами верхнего листа лаваша. Затем положите оставшуюся сырную массу и накройте ее краями нижнего листа лаваша.

Полейте все третью стакана кефирной массы.

Запекайте в духовке около 10 минут до зарумянивания при температуре 200–220 °С.

Пирог с творогом, сыром и зеленью «Ачма и хачапури – суперскоростной вариант»

Ингредиенты

3 лепешки ливанского (дрожжевого двухслойного) лаваша, 200 г творога, 200 г сыра (твердых сортов), 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, зелень (любая), растительное масло.

Способ приготовления

Творог смешайте с майонезом и рубленой зеленью.

Яйцо взбейте с солью, сыр натрите на крупной терке. Разогрейте сковороду с растительным маслом. Смочите водой одну лепешку лаваша и уложите ее на сковороду.

Поверх разложите творог и накройте его второй лепешкой лаваша. Посыпьте ее тертым сыром и поверх положите третью лепешку.

Содержимое сковороды залейте взбитым с солью яйцом, накройте крышкой и обжарьте 2–3 минуты на среднем огне.

Пирог с творогом, яйцами и сметаной «Легкая баница»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 500 г творога, 350 г сметаны, 7 яиц, 150 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Взбейте 2 яйца, смешайте с творогом и посолите.

Полученную массу тщательно перемешайте.

Листы лаваша смажьте сливочным маслом, оставив немного для смазывания формы, и поверх равномерно уложите массу по всей поверхности.

Сверните вдоль плотным рулетом, разрежьте на куски длиной 7–8 см и уложите их в смазанную сливочным маслом форму.

Смешайте сметану с оставшимися пятью яйцами, посолите и залейте содержимое формы так, чтобы рулет был полностью покрыт смесью. Форму оставьте на 20 минут при комнатной температуре для пропитки.

Спустя это время запекайте в духовке около 30 минут до образования золотистой корочки при температуре 180 °C.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Запеченные лодочки из домашнего лаваша с яйцами, сыром и зеленью «Попутного ветра!»

Ингредиенты

Для теста:

600 г муки, 1 столовая ложка с горкой сухих дрожжей, 350 мл теплой воды, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

100 г сыра (твердых сортов), 3 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Для теста дрожжи растворите в теплой воде, смешайте с сахаром, солью и мукой.

Замесите тесто, поместите его в теплое место и дайте подойти 2 раза. Разделите тесто на три части (столько должно получиться лодочек), смажьте руки растительным маслом и каждой части теста придайте форму шара, подминая тесто вниз.

Подготовленные таким образом части теста уложите на смазанный растительным маслом противень и уже на противне растяните в разные стороны, формируя лодочку.

В центре лодочек сделайте углубления и всыпьте в них половину нормы натертого на мелкой терке сыра.

Затем примните сыр, формируя углубления.

Выпустите в каждое углубление яйцо и посолите (если вы хотите, чтобы желток был жидким, яйца выпустите в середине готовности лодочек).

Посыпьте оставшимся сыром и оставьте на 10 минут при комнатной температуре.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 200 °С. Подавайте, посыпав зеленью.

Жареные конвертики с адыгейским сыром, помидорами, морковью по-корейски, майонезом, чесноком и зеленью «Голубцы по-новому»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 100 г адыгейского сыра, 1 помидор, 100 г моркови по-корейски, чеснок, майонез, зелень (любая), растительное масло.

Способ приготовления

Лист лаваша разрежьте на восемь частей. Адыгейский сыр нарежьте небольшими брусочками и положите на подготовленные куски лаваша.

Поверх сыра положите ломтики помидора и поверх них немного моркови по-корейски.

Смешайте майонез с пропущенным через пресс чесноком. Чайной ложкой положите немного майонеза на морковь и посыпьте все измельченной зеленью.

Подготовленные таким образом восемь кусочков лаваша с начинкой сверните в форме голубцов и обжарьте на растительном масле с обеих сторон.

Подавайте немедленно.

Запеченный рулет со сливочным сыром, омлетом, мелиссой и базиликом «Лопушанский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г сливочного сыра, 1 пучок мелиссы, 1 пучок базилика, 1 яйцо, 100 мл молока, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Зелень крупно нарежьте и тщательно смешайте со сливочным сыром. Полученной смесью смажьте один лист лаваша, поверх положите второй лист и слегка прижмите. Сверните плоским широким рулетом и уложите в смазанную растительным маслом форму, подогнув края.

Смешайте яйцо с молоком и полученной массой залейте рулет.

Запекайте в духовке до застывания массы при средней температуре.

Закусочный рулет с плавленым сыром, чесноком и укропом «Нижегородский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г плавленого сыра, 1–2 зубчика чеснока, 1 пучок укропа.

Способ приготовления

Лист лаваша разрежьте пополам. Сыр натрите на крупной терке и смешайте с пропущенным через пресс чесноком. Укроп мелко нарежьте.

Обе части лаваша смажьте смесью из сыра и чеснока и посыпьте укропом.

Уложите подготовленные части лаваша друг на друга и сверните рулетом.

Заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Пицца с овечьим сыром, помидорами, паприкой и сушеной мятой «Умбрийская»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 250–300 г овечьего сыра, 1–2 помидора, молотая паприка, сушеная мята.

Способ приготовления

Лист лаваша разрежьте на шесть частей. Сыр натрите на крупной терке и посыпьте им куски лаваша. Поверх сыра посыпьте сушеной мятой, паприкой и разложите помидоры, нарезанные дольками. Запекайте в духовке 7–10 минут при температуре 160–180 °С.

Не пересушите!

Пирог из домашнего лаваша с творогом, сыром, зеленым луком и петрушкой «Араратский»

Ингредиенты

Для теста:

4 стакана муки, вода (для эластичного теста), соль.

Для начинки:

350 г творога, 150 г тертого сыра (любого), 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 стакан кефира, 1 яйцо, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Для теста в муку добавьте соль и понемногу влейте воду комнатной температуры до получения теста, как для пельменей. Разделите тесто на равные части, скатайте их в форме шара, затем каждую раскатайте в очень тонкий круглый пласт.

Полученные лепешки обжарьте с обеих сторон на сухой сковороде до появления пузырьков.

Зеленый лук, петрушку и укроп мелко нарежьте. Творог смешайте с яйцом, кефиром, зеленью, зеленым луком и солью. Полученную начинку тщательно разотрите до получения однородной массы.

Одну лепешку уложите в смазанную растительным маслом форму и равномерно распределите творожную массу. Накройте второй лепешкой, разложите начинку и т. д. Последнюю лепешку с начинкой посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 15–20 минут до зарумянивания сыра при температуре 220 °C.

Пирог с сыром-ассорти «А-ля ачма»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 400 г сыра (разных сортов), 4 яйца, молоко, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Сыр натрите на крупной терке и смешайте с яйцами. Затем влейте столько молока, чтобы получилась масса, похожая на густую сметану. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша нарежьте на квадраты примерно по размеру формы (со стороной около 30 см).

Форму смажьте растительным маслом, положите в нее первый кусок лаваша и смажьте его сырной начинкой. Подготовьте таким образом все куски лаваша, укладывая их друг на друга.

Запекайте в духовке до золотисто-коричневого цвета при температуре 180 °С.

Пирог с брынзой, сметаной, яйцами и сахаром «Дилижанский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 500 г брынзы, 400 г сметаны, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки сливочного масла, растительное масло (для смазывания формы).

Способ приготовления

Брынзу разомните вилкой (если брынза сильно соленая, вымочите ее 2–3 часа в молоке), добавьте 1 яйцо и сметану.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

На листы лаваша уложите начинку, сбрызните растопленным сливочным маслом и сверните рулетами.

В смазанную растительным маслом форму уложите рулеты в виде спирали, смажьте оставшимся взбитым яйцом и посыпьте сахаром.

Запекайте в духовке до румяной корочки при средней температуре.

Готовый пирог слегка сбрызните водой, накройте полотенцем и оставьте на 15 минут.

Пирог с голландским сыром и красным перцем под кисломолочным соусом «Вдохновенный»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 500 мл кефира (простокваши, мацони), 1 яйцо, 30–50 г сливочного масла, красный молотый перец.

Способ приготовления

Листы лаваша разрежьте пополам. Голландский сыр натрите на крупной терке. Кефир (мацони, простоквашу) смешайте с взбитым яйцом.

Растопите сливочное масло и вылейте в форму. Один кусок лаваша полностью окуните в кисломолочную смесь и уложите в форму. Посыпьте частью тертого голландского сыра и поверх уложите следующий кусок лаваша, пропитанный кисломолочной смесью.

Подготовьте таким образом и уложите друг на друга все куски лаваша с сыром. Верхний слой посыпьте красным перцем. Запекайте в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Закусочный рулет со слабосоленой брынзой, укропом, петрушкой и майонезом «Картахенский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 500 г слабосоленой брынзы, зелень укропа, петрушки, майонез.

Способ приготовления

Лист лаваша смажьте майонезом, затем положите размятую вилкой брынзу и посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки.

Сверните рулетом и поместите на 1 час в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Теплый рулет с зажаркой «Магги», сыром, молоком и яйцами «Гастрономический»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г сыра (любого), 2 столовые ложки зажарки «Магги», 2 яйца, 150 мл молока, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Сыр натрите на мелкой терке и смешайте с молоком, зажаркой и взбитыми яйцами. Полученную массу тщательно перемешайте и две трети ее разложите на листе лаваша. Сверните рулетом и уложите на сковороду, прогретую на среднем огне и политую растительным маслом.

Поверх рулета разложите оставшуюся массу и обжарьте в течение 5–7 минут с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Пирог с творогом, сыром, сливочным маслом, кефиром и яйцами «Хачапури-новинка»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 600 г мягкого творога, 350 г тертого сыра (твердых сортов), 500 мл кефира, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, растительное масло, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Кефир смешайте с яйцами, солью и небольшим количеством растительного масла. Один лист лаваша нарвите произвольными кусочками и смочите их в полученной смеси. Творог смешайте с тертым сыром, оставив немного сыра для посыпки. Второй лист лаваша положите в форму, смазанную растительным маслом, так, чтобы края листа свисали на 5 см. Поверх уложите слоями, чередуя, смесь из творога и сыра и смоченные кусочки лаваша. Накройте все оставшимся листом лаваша, подверните его края под нижний лист так, чтобы получился закрытый пирог.

Поверх вылейте оставшуюся кефирную смесь, посыпьте тертым сыром, проколите в нескольких местах вилкой и разложите кусочки сливочного масла. Запекайте в духовке до образования румяной корочки при температуре 200 °С.

Пирог с сыром, зеленью и яйцами «Можайский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 500 г тертого сыра (любого), 5 яиц, ½ стакана молока, зелень (любая), растительное масло.

Способ приготовления

Яйца смешайте с тертым сыром, измельченной зеленью и молоком. Полученную массу тщательно перемешайте.

На смазанный растительным маслом противень положите один лист лаваша и смажьте его массой.

Подготовьте таким образом оставшиеся листы лаваша, уложив их друг на друга. Запекайте в духовке около 30 минут при средней температуре, пока сыр не покроется румяной корочкой.

Жареные конвертики с брынзой, щавелем, зеленым луком, яйцами и укропом «Рогачевские»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 150 г брынзы, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок щавеля, 1 пучок укропа, 5–6 стеблей зеленого лука, растительное, сливочное масло.

Способ приготовления

Брынзу натрите на крупной терке. Щавель нарежьте и немного обжарьте на сливочном масле до изменения цвета. Затем смешайте с брынзой, мелко нарезанными укропом, зеленым луком и измельченными вареными яйцами. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 15 см и на каждый уложите начинку. Сверните конвертиками и обжарьте с обеих сторон на смеси из растительного и сливочного масла.

Подавайте со сметаной, смешанной с укропом.

Жареные конвертики с сыром, зеленым луком, укропом, петрушкой, кинзой и перцем «Александровские»

Ингредиенты

6 листов лаваша, 250 г сыра (твердых сортов), 100 г зеленого лука, 100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 80 г кинзы, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натрите на крупной терке, зелень мелко нарежьте. Все смешайте, посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку. Листы лаваша разрежьте на 3 части, на каждую положите начинку и сверните конвертиками.

Обжарьте с обеих сторон до золотистого цвета на растительном масле, положив конвертики сначала швом вниз.

Закусочный рулет с сыром чечил, морковью по-корейски, кинзой и майонезом «Мировой»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 250 г сыра чечил, 250 г моркови по-корейски, 200 г майонеза, 1 пучок кинзы.

Способ приготовления

Один лист лаваша тщательно смажьте майонезом и разложите на нем нарезанный сыр чечил. Накройте вторым листом лаваша, смажьте его майонезом и поверх уложите морковь по-корейски. Затем положите третий лист лаваша, смажьте его майонезом и посыпьте мелко нарезанной кинзой.

Сверните все рулетом и плотно заверните в оставшийся лист лаваша. Готовый рулет заверните в полотенце, положите в целлофановый пакет и поместите на несколько часов в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками и уложив на листья салата.

Жареные рулетики с сыром сулугуни, укропом, зеленым луком и кинзой «Батумские»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 г сыра сулугуни, ½ пучка укропа, ½ пучка кинзы, ½ пучка зеленого лука, сливочное или оливковое масло.

Способ приготовления

Сыр натрите на крупной терке. Кинзу, укроп и зеленый лук мелко нарежьте и тщательно смешайте с сыром. Листы лаваша нарежьте квадратами и на каждый уложите полученную начинку. Сверните рулетиками и обжарьте на сливочном или оливковом масле до образования золотистой корочки.

Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с брынзой, кинзой, зеленым луком, укропом и майонезом «Вербилкинский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 250 г брынзы, 200 г майонеза, 2 пучка кинзы, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок укропа.

Способ приготовления

Кинзу, зеленый лук, укроп мелко нарежьте и смешайте. Брынзу натрите на крупной терке (если брынза очень соленая, добавьте мелко нарезанный помидор). Листы лаваша смажьте майонезом, посыпьте тертой брынзой и поверх нее – измельченной зеленью. Сверните рулетами и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный пирог с брынзой, авокадо, зеленью, сыром и оливковым маслом «Пятиминутный»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г мягкой брынзы, 1 авокадо, 50 г сыра (твердых сортов), 1 пучок зелени-ассорти (петрушка, укроп, кинза, базилик, руккола), оливковое масло.

Способ приготовления

У спелого авокадо удалите косточку и разомните мякоть вилкой. Зелень мелко нарежьте. Брынзу разомните вилкой. Один лист лаваша смажьте оливковым маслом и распределите на нем брынзу.

Поверх уложите авокадо, посыпьте тертым сыром и затем зеленью. Накройте все вторым листом лаваша и смажьте его оливковым маслом.

Подавайте немедленно в холодном виде или немного подогрейте в микроволновой печи.

Закусочный рулет со сладким перцем, яйцами, сыром, укропом и майонезом «Хотьковский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 150 г сыра (твердых сортов), 1 сладкий перец, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 крупных зубчика чеснока, майонез, укроп.

Способ приготовления

Чеснок пропустите через пресс, смешайте с майонезом и полученной смесью смажьте лист лаваша. Сыр натрите на мелкой терке и посыпьте подготовленный лист лаваша.

Поверх сыра разложите натертые на крупной терке яйца.

Посыпьте все рубленым укропом и поверх разложите нарезанный кубиками сладкий перец. Сверните рулетом и оставьте на 1 час при комнатной температуре. Подавайте, нарезав ломтиками.

Жареные трубочки с брынзой, укропом и черным перцем по-турецки «Сигара бёрек»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 150 г брынзы, 1 яйцо, 1 пучок укропа, растительное масло, перец.

Способ приготовления

Листы лаваша нарежьте треугольниками. Отделите белок от желтка. Брынзу натрите на крупной терке и смешайте с желтком, мелко нарезанным укропом и перцем. Полученную начинку тщательно перемешайте.

На широкий край каждого треугольника положите начинку, сверните трубочками и смажьте кончики белком.

Обжарьте на растительном масле и положите на бумажную салфетку для удаления излишка масла.

Сырные палочки «Волшебные»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г сыра (твердых сортов), оливковое масло.

Способ приготовления

Сыр нарежьте брусочками толщиной 1 см и длиной 7–8 см. Лист лаваша нарежьте прямоугольниками 5 × 12 см, слегка смочите водой и заверните в них брусочки сыра, подгибая лаваш внутрь, чтобы сыр не вытек.

Обжарьте на оливковом масле со всех сторон до золотистого цвета.

Пирог с творогом, сыром, грецкими орехами, мятой, орегано, зеленью и чесноком «Вариация на тему ачмы»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 200 г тертого сыра (любого), 50 г мелко нарезанных грецких орехов, 500 мл кефира, 2 яйца, 1 зубчик чеснока, ½ пучка зеленого лука, 1 пучок укропа, 1 чайная ложка сушеной мяты, 2 чайные ложки сушеного орегано, перец, соль.

Способ приготовления

Листы лаваша разрежьте пополам, залейте кефиром и оставьте ненадолго для пропитки.

Творог смешайте с яйцами, добавьте мелко нарезанные укроп, зеленый лук, чеснок, мяту, орегано и грецкие орехи.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Уложите в форму подготовленный кусок лаваша, поверх него разложите начинку.

Накройте вторым куском и посыпьте его сыром.

Подготовьте таким образом оставшиеся куски лаваша с начинкой. Последним уложите кусок лаваша без начинки и посыпьте его оставшимся сыром.

Запекайте в духовке до зарумянивания сыра при температуре 180–200 °С.

Запеченные трубочки под сметанным соусом с сыром фета, петрушкой, укропом и перцем-ассорти «Турецкий бёрек»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 500 г сыра фета, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, оливковое масло.

Для соуса:

350 г сметаны, 150 мл молока, 2 яйца, 20 мл оливкового масла, черный и красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сыр разомните вилкой до получения однородной массы. Зелень петрушки и укропа измельчите, добавьте к сыру и тщательно перемешайте полученную начинку.

Листы лаваша разрежьте на треугольники и смажьте их оливковым маслом. Затем распределите на них начинку и сверните трубочками от широкого конца к узкому. Уложите в форму плотно друг к другу и залейте соусом.

Запекайте в духовке 30 минут при температуре 200 °С. Форму с готовыми трубочками накройте мокрым полотенцем для смягчения верхнего слоя.

Для соуса смешайте миксером яйца, молоко, сметану и оливковое масло. Добавьте соль, перец и тщательно перемешайте полученный соус.

Закусочные кулечки с сыром, виноградом, йогуртом и черным перцем «Обольстительные»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200–300 г кисло-сладкого винограда без косточек, 200 г сыра (твердых сортов), 200 г йогурта, черный молотый перец.

Способ приготовления

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 10–12 см. Сверните кулечками, закрепите деревянными шпажками (зубочистками) и уложите на противень. Подсушите в духовке около 5 минут при температуре 190 °С и удалите шпажки.

Каждую ягоду винограда разрежьте пополам (или на четыре части в зависимости от размера).

Сыр натрите на крупной терке. Смешайте сыр с виноградом, йогуртом, поперчите полученную смесь и наполните ею подготовленные кулечки.

Жареные рулетики с творогом, сыром, укропом и петрушкой «Ладушки»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200 г творога, 180 г сыра (твердых сортов), 2 яйца, 2 пучка укропа, 1 пучок петрушки, растительное масло.

Способ приготовления

Творог смешайте с яйцами, добавьте мелко нарезанную зелень укропа, петрушки и натертый на крупной терке сыр.

Полученную массу тщательно перемешайте и равномерно распределите на листах лаваша.

Сверните рулетами, оставьте на 30 минут при комнатной температуре и нарежьте ломтиками. Обжарьте на растительном масле с всех сторон до образования румяной корочки.

Пирог с сыром бри, желтыми помидорами, сметаной и укропом «К итальянскому вину»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 100–150 г сыра бри, 2 желтых помидора, 2 столовые ложки сметаны 20–25 %-ной жирности, ½ пучка укропа.

Способ приготовления

Лист лаваша смажьте сметаной. Укроп измельчите, помидоры нарежьте кубиками, сыр – тонкими ломтиками. На подготовленный лист лаваша уложите помидоры и поверх – сыр. Поместите на 4–5 минут в микроволновую печь до расплавления сыра.

Готовый пирог посыпьте измельченным укропом.

Подавайте немедленно с холодным сухим белым итальянским вином.

Пирог с брынзой, плавленым сыром, помидорами, укропом и базиликом «Бёрек на скорую руку»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 500 г брынзы, 300 г плавленого сыра, 2 помидора, 2–3 яйца, ¼ стакана молока, ¼ пучка укропа, ¼ пучка базилика, растительное масло, семена кунжута.

Способ приготовления

Брынзу и плавленый сыр измельчите и смешайте. Помидоры и зелень мелко нарежьте и смешайте с сыром и брынзой.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Яйца взбейте с молоком и растительным маслом.

На противень положите бумагу для выпечки и слегка смажьте ее растительным маслом. Поверх перпендикулярно друг к другу уложите два листа лаваша так, чтобы их края свисали, и разложите начинку. Оставшийся лаваш вырежьте по размеру пирога, смажьте яичной смесью и накройте подготовленными кусками начинку. Загните края так, чтобы получился закрытый пирог, смажьте оставшейся яичной смесью и посыпьте кунжутом.

Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Творожный пирог со сметаной и сливками «Тихвинский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300–400 г творога, 4 яйца, 20 мл сливок, 1 столовая ложка сметаны, мука (для посыпки противня), соль.

Способ приготовления

Листы лаваша нарежьте по размеру противня.

Творог смешайте со сливками, солью, взбитыми яйцами и сметаной.

Полученную начинку тщательно перемешайте и равномерно распределите на трех кусках лаваша.

Подготовленные куски лаваша положите друг на друга и уложите на противень, слегка посыпанный мукой. Поверх положите четвертый кусок лаваша. Запекайте в духовке 20 минут при средней температуре.

Жареные рулетики с сыром, укропом, петрушкой и кинзой «Гудаутские»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г сыра (твердых сортов), ½ пучка укропа, ½ пучка петрушки, ½ пучка кинзы.

Способ приготовления

Сыр натрите на крупной терке, зелень измельчите и все смешайте. Лист лаваша разрежьте на четыре части и на каждой части равномерно распределите подготовленную смесь. Сверните рулетами и обжарьте на сливочном масле по 1 минуте с каждой стороны до расплавления сыра. Подавайте немедленно.

Запеченные конвертики с сыром сулугуни, творогом, кинзой и чесноком «Боржомские»

Ингредиенты

100 г нежирного творога, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы, 20 г сливочного масла, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр сулугуни разомните вилкой, добавьте творог, рубленую зелень кинзы и пропущенный через пресс чеснок. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Листы лаваша нарежьте большими квадратами и на каждый положите начинку. Сверните конвертиками и смажьте слегка взбитым яйцом. Подготовленные конвертики уложите на смазанный растительным маслом противень.

Запекайте в духовке 5–10 минут при температуре 180 ˚С.

Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с сыром фета, помидорами, жгучим перцем, зеленым салатом, базиликом и маслинами «Ливорнский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 200 г сыра фета, ½ банки маслин без косточек, 1–2 помидора, 2–3 веточки базилика, листья салата, жгучий перец в стручках.

Способ приготовления

Помидоры и сыр нарежьте мелкими кубиками, маслины – тонкими колечками. Листья салата нарвите кусочками, листочки базилика измельчите, жгучий перец очень мелко нарежьте.

На лист лаваша уложите слоями сыр фета, маслины, листья салата, помидоры, перец, базилик и сверните рулетом. Подавайте, нарезав ломтиками.

Сырное печенье со сладким перцем «Молодежное»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 2 столовые ложки нарезанного кубиками сладкого перца, 1 стакан нежирного тертого сыра, 1 стакан нежирного молока, 3 белка, перец, соль.

Способ приготовления

Смешайте молоко, белки, соль, перец и тщательно взбейте полученную смесь. Из листов лаваша вырежьте кружки диаметром около 7 см, разложите их в формочки и сбрызните водой.

В каждую формочку положите 1 столовую ложку тертого сыра и несколько кусочков перца. Затем заполните формочки молочно-яичной смесью.

Запекайте в духовке 7–10 минут при температуре 200 °С до тех пор, пока начинка не начнет пузыриться и лаваш не приобретет золотистый цвет.

Запеченные рулеты с сыром сулугуни, топленым маслом и зеленью «Кутаисские»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 300–400 г сыра сулугуни, 2 пучка любой зелени, 4 столовые ложки замороженного топленого масла.

Способ приготовления

Сыр сулугуни и замороженное топленое масло натрите на крупной терке, зелень измельчите. Листы лаваша посыпьте тертым сыром, стружками масла, зеленью и сверните рулетами.

Запекайте в духовке около 10 минут при температуре 150 ˚С.

Закусочный рулет с адыгейским сыром, сладким перцем, базиликом, укропом и чесноком «Здоровяк»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 600–700 г адыгейского сыра, 1 сладкий перец, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 веточки базилика, 2–3 веточки укропа, майонез.

Способ приготовления

Адыгейский сыр разомните руками в глубокой емкости. Чеснок пропустите через пресс. Сладкий перец и зелень мелко нарежьте и вместе с майонезом и чесноком добавьте к сыру.

Полученную смесь перемешайте до получения однородной массы и равномерно распределите на листе лаваша. Сверните рулетом, заверните в фольгу или в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 4–5 см.

Жареные конвертики с сыром, яйцами, сельдереем, укропом, петрушкой и кинзой «Марфинские»

Ингредиенты

5–6 листов лаваша, 300 г сыра (любого), 4 сваренных вкрутую яйца, 200 г зеленого лука, 200 г зелени укропа, 200 г зелени петрушки, 200 г зелени кинзы, 200 г сельдерея, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца и сыр натрите на мелкой терке. Зелень мелко нарежьте, все смешайте, посолите и поперчите. Листы лаваша разрежьте пополам и на каждый кусок положите полученную начинку.

Сверните конвертиками и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Оригинальный жареный пирог с яйцами и сыром «Немного выдумки»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 яйцо, 100 г тертого сыра (любого), растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Яйцо взбейте с солью, перцем и тертым сыром до получения плотной массы. Лист лаваша сбрызните с обеих сторон водой и обжарьте на небольшом количестве растительного масла.

Пока обжаривается одна сторона лаваша, уложите половину смеси из яйца и сыра и накройте крышкой. Как только масса затвердеет, переверните лаваш, уложите оставшуюся смесь и обжарьте до готовности.

Закусочный рулет с сыром фета, сладким перцем, кинзой, чесноком и сливочным маслом «Аргонавт»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 200 г сыра фета, 1 сладкий красный перец, 1 зубчик чеснока, 150 г зелени кинзы, 250 г сливочного масла.

Способ приготовления

Брынзу смешайте с размягченным сливочным маслом до получения однородной массы.

Добавьте мелко нарезанную кинзу, мелко нарезанный сладкий перец и пропущенный через пресс чеснок.

Полученную массу тщательно перемешайте и равномерно смажьте ею листы лаваша.

Сверните плотными рулетами и поместите на 2 часа в холодильник.

Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 2 см.

Пирог-перевертыш из слоеного теста с сыром фета, сладким и острым перцем, помидорами и чесноком «Хрустящий»

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 200 г сыра фета, 1 банка (400 г) консервированных помидоров в собственном соку, 1 сладкий красный перец, 1 сладкий зеленый перец, 1 стручок острого зеленого перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, оливковое масло, молотый черный перец.

Способ приготовления

Лук, чеснок и сладкий перец мелко нарежьте.

Острый перец очистите от семян и тоже мелко нарежьте. Невысокую форму для выпечки слегка смажьте оливковым маслом и уложите в нее лук, перец и чеснок.

Посыпьте черным молотым перцем и сбрызните оливковым маслом.

Запекайте в духовке около 10 минут при температуре 200 °С. Спустя это время извлеките форму с размягченными овощами, поверх разложите кусочки помидоров без сока и посыпьте измельченным сыром фета.

Раскатайте слоеное тесто на посыпанной мукой поверхности и положите поверх овощей.

Выпекайте в духовке 20 минут до тех пор, пока тесто не покроется золотистой корочкой. Готовый пирог переверните на блюдо. Подавайте немедленно.

Пирог из дрожжевого теста с сыром и чесноком «Мариупольский»

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 1 яйцо (для смазывания пирога).

Для начинки:

300 г сыра, 2 яйца, 2–3 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Тесто раскатайте на два пласта, на один из них положите начинку, накройте вторым пластом и тщательно защипните края. Дайте расстояться и смажьте яйцом поверхность пирога.

Выпекайте в духовке до готовности при температуре 215–225 ˚С.

Для начинки сыр натрите на крупной терке, яйца взбейте, чеснок пропустите через пресс и все тщательно перемешайте.

Открытый пирог из слоеного теста с козьим сыром, помидорами, сладким перцем и орегано «Романо»

Ингредиенты

250 г слоеного теста (1 лист), 100 г козьего сыра, 50 г сыра (твердых сортов), 1 небольшой сладкий перец, 1 помидор, ½ чайной ложки сушеного орегано, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Замороженное тесто подержите около 30 минут при комнатной температуре, не вынимая из упаковки, чтобы тесто не высохло, затем слегка раскатайте.

Тесто уложите в форму и обрежьте свисающие края.

Твердый сыр натрите на крупной терке, козий сыр раскрошите. Помидор нарежьте ломтиками, обжарьте на растительном масле на сильном огне и посыпьте орегано.

Отдельно обжарьте очищенный от семян сладкий перец на растительном масле на сильном огне и затем нарежьте полосками.

Поверх теста разложите подготовленные ломтики помидора, сладкий перец, козий сыр и посыпьте все тертым твердым сыром.

Запекайте в духовке около 20 минут при температуре 220 ˚С.

Запеченный в слоеном тесте сыр бри с абрикосовым вареньем «По-буржуйски»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 1 головка сыра бри (250 г), 3 столовые ложки абрикосового варенья, 1 белок, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Разрежьте головку сыра бри пополам так, чтобы у вас получилось два круга сыра.

Смажьте абрикосовым вареньем один получившийся круг со стороны разреза и соедините половинки сыра.

Оберните подготовленную головку сыра бри пластом теста и положите швом вниз на слегка смазанный растительным маслом противень.

Верх и бока теста смажьте белком.

Запекайте в духовке 30 минут до зарумянивания при температуре 180 °C.

Подавайте немедленно.

Запеченный в слоеном тесте сыр бри с миндалем «Дижонский»

Ингредиенты

250 г слоеного теста (1 лист), 1 головка сыра бри (200 г), 4 столовые ложки нарезанного миндаля, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Разрежьте головку сыра бри пополам так, чтобы у вас получилось 2 круга сыра. Уложите размороженное тесто на смазанный растительным маслом противень и поверх положите 1 круг сыра бри корочкой вниз.

Посыпьте сыр измельченным миндалем и положите второй круг сыра корочкой вверх. Соедините и тщательно защипните края теста. Выпекайте 15–20 минут при температуре 180 °C.

По давайте, остудив в течение 5 минут.

«Сырное удовольствие»

Ингредиенты

300 г муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, ¼ чайной ложки соли, 2 яйца (1 яйцо для смазки), 100 г сыра (любого).

Способ приготовления

Приготовьте тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 6 мм, нарежьте полоски длиной 8 см, шириной – 2 см. Затем смажьте их яйцом и посыпьте тертым сыром (используйте для этого крупную терку).

Противень сбрызните холодной водой и положите на него полоски теста так, чтобы сторона, которая посыпана сыром, оказалась наверху. После этого поставьте противень в духовой шкаф на 10–15 минут. Готовые палочки можно подать как к чаю, так и к пиву.

Пирог из слоеного теста с сыром фета, шпинатом, зеленым луком и петрушкой по-гречески «Спанакопита»

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 200 г сыра фета, 250 г замороженного шпината, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, ¼ чайной ложки мускатного ореха, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук нарежьте кубиками, укроп, петрушку и зеленый лук измельчите. Если сыр фета хранился в рассоле, дайте ему стечь. Замороженный шпинат опустите на 2–3 минуты в кипящую подсоленную воду, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Репчатый лук обжарьте в течение 5 минут на оливковом масле, снимите с огня и добавьте шпинат, зелень, сыр и мускатный орех. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Смажьте 1 чайной ложкой сливочного масла круглую форму для выпечки, оставшееся масло растопите.

На посыпанной мукой поверхности раскатайте размороженное тесто и вырежьте из него 2 круга: один круг большего, чем форма, диаметра, другой – точно по размеру формы.

Больший круг уложите в форму так, чтобы им были покрыты дно и бортики формы. Сбрызните тесто частью растопленного сливочного масла и разложите начинку. Накройте все меньшим кругом теста, тщательно защипните края и смажьте оставшимся растопленным сливочным маслом. Выпекайте в духовке 45 минут до образования хрустящей корочки при температуре 180 °C.

Жгутики из слоеного теста с сыром пармезан, чесноком и черным перцем «Адриатические»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, ½ стакана тертого сыра пармезан, 1 белок, ¾ чайной ложки молотого черного перца, ½ чайной ложки пропущенного через пресс чеснока.

Способ приготовления

Смешайте сыр пармезан, перец и чеснок. На разделочной доске разверните размороженные листы слоеного теста и слегка смажьте их белком. Посыпьте каждый лист четвертью нормы сырной смеси.

Слегка вдавите сырную смесь в тесто, переверните его и повторите процедуру.

Разрежьте каждый лист на двенадцать полосок, скрутите их в жгутики и уложите на сухой противень. Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180 °C до тех пор, пока жгутики не приобретут золотисто-коричневый цвет.

Сладкие блюда

Булочки из дрожжевого слоеного теста с орехами и глазурью «Любимый марципан»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого слоеного теста, любые рубленые орехи (для посыпки), растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

100 г орехов (миндаля, фундука, арахиса), 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара.

Для глазури:

500 г сахара, 1 стакан воды, 2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,8–1 см, разрежьте на куски, придав клинообразную форму, и положите начинку. Заверните тесто рулетом, загните его в виде подковы, положите на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 250–260 °С.

Готовые булочки полейте глазурью и посыпьте рублеными орехами.

Для начинки орехи натрите на терке (можно орехи смешать с сахаром), добавьте четверть взбитого яйца и пропустите два раза через мясорубку с частой решеткой, затем добавьте оставшееся яйцо. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Для глазури смешайте сахар с водой и после полного растворения сахара доведите до кипения.

Отодвиньте емкость на край плиты и тщательно удалите пену.

Затем верх внутренних стенок емкости протрите чистой мокрой тканью, накройте емкость и поставьте на сильный огонь.

Когда температура сиропа достигнет 110 °С, добавьте лимонную кислоту и поварите до загустения. Затем быстро охладите сироп и взбивайте 10–15 минут до белого цвета.

Комки глазури разотрите, массу плотно уложите в посуду, сбрызнув водой и накрыв салфеткой, и оставьте на 12–24 часа при комнатной температуре. Перед тем как полить булочки, разогрейте глазурь до консистенции сметаны, помешивая.

Пончики из дрожжевого теста с повидлом «Счастливое детство»

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, растительное масло (для фритюра).

Для начинки:

150–200 г повидла.

Способ приготовления

Из теста сделайте шарики весом около 50 г и раскатайте их в лепешки толщиной 1 см. На середину каждой лепешки положите повидло. Края лепешки соберите над начинкой и тщательно их защипните.

Положите пончики швом на смазанную растительным маслом поверхность и дайте расстояться. Поднявшиеся пончики обжарьте во фритюре до золотистого цвета.

Пончики с шалфеем и корицей «Двойные»

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, растительное масло (для фритюра), сахарная пудра, молотая корица, сушеный шалфей.

Способ приготовления

В тесто добавьте измельченный сушеный шалфей, тщательно перемешайте и сделайте шарики весом около 50 г, отложив немного теста. Положите на смазанный маслом противень и дайте расстояться.

Поднявшиеся пончики обжарьте во фритюре до золотистого цвета. Затем уложите на сито, дайте стечь маслу и немедленно посыпьте сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Каждый готовый пончик оберните тонким слоем теста и вновь обжарьте, дайте стечь маслу и затем посыпьте сахарной пудрой.

Рулет с халвой, грецкими орехами и кунжутом «Стамбульский»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 1 стакан грецких орехов, 2 желтка, 50 г сливочного масла, семена кунжута.

Способ приготовления

Листы лаваша смажьте размягченным сливочным маслом и дайте лавашу пропитаться. Халву и орехи истолките и уложите на подготовленные листы лаваша. Сверните рулетами и плотно уложите в форму. Смажьте желтком и посыпьте кунжутом.

Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Пирожные из слоеного теста со сливочным сыром, густым вареньем и ванилью «Малаховские»

Ингредиенты

250 г слоеного теста (1 лист), 150 г сливочного сыра, 4 столовые ложки любого густого варенья, 1 яйцо, ⅕ стакана сахара, 1 чайная ложка ванильного экстракта.

Способ приготовления

Замороженное тесто подержите около 30 минут при комнатной температуре, не вынимая из упаковки, чтобы те

сто не высохло, затем слегка раскатайте и нарежьте квадратами.

Сливочный сыр взбейте с сахаром и ванилью и уложите по 1 столовой ложке в центр каждого квадрата теста.

Поверх сыра положите немного варенья, соберите края теста над начинкой, тщательно защипните и смажьте взбитым яйцом.

Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 225 ˚С.

Булочки из дрожжевого слоеного теста с миндалем «Варваринские»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого слоеного теста, 100 г рубленого миндаля, 1 яйцо (для смазывания булочек).

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласты толщиной 2 см и шириной 30 см. Нарежьте на ровные полоски весом 200 г и скрутите их в виде жгута.

Сплетите косу из трех жгутов, положите в длину противня и дайте почти полностью расстояться. Затем смажьте взбитым яйцом и посыпьте рубленым миндалем.

Выпекайте в духовке до готовности при температуре 220–230 ˚С.

Рулетики с творожной массой «Мгновенные»

Ингредиенты

3–4 листа лаваша, 500–600 г творожной массы, растительное масло, сахарная пудра.

Способ приготовления

Листы лаваша нарежьте полосками произвольной ширины. На край каждой полоски положите творожную массу и сверните рулетиком.

Подготовленные рулетики обжарьте на растительном масле. Подавайте, посыпав сахарной пудрой, с фруктовым сиропом.

Пирожки из слоеного теста с творогом и малиновым вареньем «Михайловские»

Ингредиенты

250 г слоеного теста (1 лист), 150 г творога, 3 столовые ложки малинового варенья, 1 яйцо, 4 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Слоеное тесто разморозьте и нарежьте квадратами. Творог разотрите с яйцом и сахаром. На середину каждого квадрата теста положите 1 столовую ложку подготовленного творога и поверх него 1 чайную ложку варенья.

Скрепите края противоположных углов, слегка смочив их водой. Выпекайте в духовке около 20 минут до зарумянивания при температуре 220 °С.

Перевернутый пирог из слоеного теста с ревенем, клубникой и корицей «Ницца»

Ингредиенты

250 г слоеного теста (1 лист), 400 г ревеня, 200 г клубники, 100 г и 2 столовые ложки сахара, ½ чайной ложки корицы, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Тесто разморозьте, раскатайте в круг диаметром на 2 см больше диаметра формы и часто наколите вилкой. Уложите на дно формы бумагу для выпечки, вырезав из нее круг.

Поверх бумаги посыпьте сахаром (100 г) и поместите форму на 8 минут на нижнюю полку духовки при температуре 220 °С.

Спустя это время поверх частично расплавленного сахара разложите кусочки сливочного масла и вновь поместите форму в духовку на 2–3 минуты, чтобы масло расплавилось.

Клубнику нарежьте ломтиками, ревень – мелкими кубиками, все смешайте, добавьте 2 столовые ложки сахара, дайте постоять и слейте образовавшийся сок.

Смесь из клубники и ревеня равномерно распределите поверх сахара и посыпьте все корицей.

Затем уложите тесто так, чтобы его излишек заходил на внешний край формы на 2 см. Прижмите края теста к внешней стенке формы.

Выпекайте в нижней части духовки 25 минут при температуре 220 °С. Образовавшийся при выпечке излишек сока аккуратно слейте. Переверните горячий пирог на блюдо и удалите бумагу для выпечки.

Подавайте с взбитыми сливками.

Пирог с яблоками, курагой, манной крупой, корицей и ванилью «Зимний десерт»

Ингредиенты

1 ½ листа лаваша, 700 г сладких яблок, 150 г кураги, 3 яйца, 2 столовые ложки манной крупы, 6 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка корицы, ½ чайной ложки ванильного сахара, сливочное масло (маргарин) (для смазывания формы).

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками. Курагу замочите на 40 минут в горячей воде, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и нарежьте соломкой.

Форму для выпечки тщательно смажьте сливочным маслом (маргарином) и посыпьте 1 столовой ложкой манной крупы.

Уложите лист лаваша, поверх него подготовленные яблоки, курагу и посыпьте корицей. Залейте все 2 взбитыми яйцами, смешанными с сахаром и оставшейся манной крупой. Накройте начинку краями листа лаваша, на середину положите половину листа лаваша.

Смажьте оставшимся взбитым яйцом и накройте форму с пирогом фольгой. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °С. Затем снимите фольгу и поместите пирог на 5 минут в выключенную духовку. Верх готового пирога смажьте сливочным маслом и накройте на 10 минут полотенцем.

Быстрый штрудель с яблоками, абрикосовым конфитюром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Ко дню рождения»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 2 яблока, 2 столовые ложки абрикосового конфитюра, ½ стакана толченых грецких орехов, 1 яйцо, 2 ½ столовых ложек сахара, 3–4 столовых ложек замороженного сливочного масла, сахарная пудра.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. Подготовленные яблоки обжарьте с 2 столовыми ложками сахара до выделения сока и золотистого цвета. Затем добавьте абрикосовый конфитюр, перемешайте и потушите полученную начинку около 5 минут. Яйцо взбейте с оставшимся сахаром, замороженное сливочное масло натрите на крупной терке.

Лист лаваша смажьте смесью из яйца и сахара, уложите половину нормы тертого сливочного масла, начинку и посыпьте грецкими орехами. Сверните рулетом, не прижимая и не сдавливая, и смажьте оставшимся сливочным маслом. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 200 °C. Остывший штрудель посыпьте сахарной пудрой.

Штрудель из слоеного теста с вишней, грецкими орехами и сахарной пудрой «Не успели оглянуться!»

Ингредиенты

250 г слоеного теста (1 лист), 300 г замороженной вишни без косточек, 150 г сахара, 2–3 столовые ложки муки, ⅔ стакана молотых грецких орехов, 3 ст. л. панировочных сухарей, 1–1 ½ столовых ложек крахмала, растительное масло (для смазывания противня и штруделя), сахарная пудра.

Способ приготовления

Тесто немного разморозьте и на посыпанной мукой поверхности тонко раскатайте в форме прямоугольника.

Посыпьте панировочными сухарями, с трех сторон отступив от края на 3–4 см и на 10–12 см с четвертой стороны.

У вас должна получиться посыпка в форме квадрата.

Вишню (не размораживая!) смешайте с сахаром, молотыми грецкими орехами и крахмалом. Уложите вишню на тесто по форме квадрата, образованного из панировочных сухарей.

Аккуратно сверните все рулетом, тщательно защипнув края.

Уложите рулет на смазанный растительным маслом противень и верх смажьте маслом.

Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 200 °С. Горячий штрудель посыпьте сахарной пудрой.

Подавайте в теплом виде с взбитыми сливками.

Быстрый штрудель с грушами, грецкими орехами и апельсинной цедрой «Корфу»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 3 крупные твердые груши, ⅕ стакана мелко нарубленных грецких орехов, тертая цедра 1 апельсина, 1 яйцо, 1 столовая ложка свежих белых хлебных крошек, 3 ст. л. сахара, 50 г замороженного сливочного масла, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Груши очистите от кожуры, сердцевины и мелко нарежьте.

Посыпьте сахаром, отложив половину столовой ложки, и тертой апельсинной цедрой.

Добавьте орехи и тщательно перемешайте полученную начинку.

Яйцо слегка взбейте с отложенным сахаром и полученной смесью смажьте лист лаваша.

Замороженное сливочное масло быстро натрите на крупной терке и равномерно распределите на листе лаваша. Затем посыпьте хлебными крошками.

Поверх тонким слоем разложите начинку, немного отступив от края лаваша. Края подверните, чтобы начинка не вытекла, и легкими движениями сверните рулетом, оставив внутри воздух.

Рулет положите швом на смазанный растительным маслом противень и максимально быстро смажьте растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 200 ˚С.

Готовый штрудель немного остудите и срежьте подвернутые края.

Подавайте немедленно.

Торт из слоеного теста со сливками, сгущенным молоком и сливочным маслом «Быстрая победа Наполеона»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 1 банка сгущенного молока, 200 мл сливок, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Размороженное тесто тонко раскатайте и нарежьте квадратами. Выпекайте в духовке по 10 минут каждый при температуре 230–250 °С, затем снизьте температуру до 190–200 °С и продолжайте выпекать, пока коржи не подрумянятся. Остывшие коржи смажьте кремом и уложите один на другой. Верх торта посыпьте крошкой от коржей и оставьте при комнатной температуре на ночь для пропитки.

Для крема взбейте миксером сливочное масло, сгущенное молоко и сливки.

Сливовый штрудель с сахарной пудрой и виноградным уксусом «По-южному»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 500 г сливы, 1 ½ стакана сахара, 2 яйца, 3 столовые ложки виноградного уксуса, сахарная пудра.

Способ приготовления

В 1 стакан сахара вмешайте виноградный уксус и прокипятите до полного растворения сахара. У слив удалите косточки, нарежьте мякоть на восемь частей и осторожно добавьте к кипящей смеси из сахара и уксуса. Полученную начинку перемешайте и снимите с огня.

Взбейте яйца с оставшимся сахаром до увеличения массы в 2,5–3 раза. Листы лаваша уложите друг на друга и обильно смажьте смесью из яиц и сахара. Затем равномерно распределите начинку, сверните рулетом, подвернув края вовнутрь. Запекайте в духовке 20–25 минут при температуре 160–170 °С. Готовый штрудель посыпьте сахарной пудрой.

Рулет из дрожжевого теста с маком «Никольский»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 1 яйцо (для смазывания рулета).

Для начинки:

200 г мака, 75 г сахара или меда, 1 яйцо.

Способ приготовления

Тесто раскатайте в прямоугольные пласты толщиной 5 мм и равномерно распределите начинку. Сверните рулетами и поместите на противень швом вниз.

Дайте расстояться, смажьте взбитым яйцом и наколите в нескольких местах вилкой.

Выпекайте в духовке 25–30 минут при температуре 210–220 ˚С.

Для начинки в кипящую воду насыпьте мак, доведите до кипения, откиньте мак на мелкое сито и смешайте с сахаром (медом).

Пропустите все 2–3 раза через мясорубку с мелкой решеткой и смешайте с яйцом.

Пирог из дрожжевого теста с корицей «Слободской»

Ингредиенты

1 яйцо (для смазывания пирога), сливочное масло (для смазывания пирога), растительное масло (для смазывания противня), молотая корица.

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и положите на противень, смазанный растительным маслом.

Дайте расстояться 5–10 минут, смажьте взбитым яйцом и равномерно посыпьте сахарным песком, смешанным с корицей.

Затем по всей поверхности пирога сделайте пальцами небольшие углубления, сбрызните растопленным теплым сливочным маслом и дайте еще раз расстояться. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 210–220 °С.

Готовый остывший пирог разрежьте на квадратные куски.

Открытый пирог из дрожжевого слоеного теста с бананами, яблоками, черносливом и грецкими орехами «Маврикий»

Ингредиенты

400 г дрожжевого слоеного теста, 2 банана, 2 яблока, ¾ стакана измельченного чернослива, ¾ стакана рубленых грецких орехов.

Способ приготовления

Размороженное тесто уложите, не раскатывая, в форму, выстланную бумагой для выпечки. Бананы очистите от кожуры и нарежьте кусочками. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками.

Смешайте бананы, яблоки, чернослив и грецкие орехи.

Полученную начинку уложите поверх теста и дайте пирогу расстояться в течение 15 минут.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре.

Ватрушки из дрожжевого теста с морковно-лимонной начинкой «Тверские»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 2 яйца (для смазывания ватрушек).

Для начинки:

5 морковок, цедра 1 лимона, 1 яйцо, 100 г сметаны, 100 г сахара, 1 столовая ложка муки, соль.

Способ приготовления

Из теста сделайте шарики весом 50 г, дайте немного расстояться и раскатайте в круглые лепешки диаметром 10 см.

Затем положите на противень, смазанный растительным маслом, и через 10–15 минут сделайте в лепешках широкое углубление.

Положите в него начинку и смажьте взбитыми яйцами.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Для начинки к припущенной измельченной моркови добавьте сахар, лимонную цедру, соль, яйцо, сметану, муку и все тщательно перемешайте.

Пирог с кремом из творога, моркови, яблок и лимонного сока «Завтрак капризули»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 200 г творога, 500 г моркови, 1 яблоко, сок ½ лимона, 3 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла и немного для смазывания формы.

Способ приготовления

Морковь и яблоко натрите на крупной терке по отдельности. С яблочной массы слегка отцедите сок, сохранив его. Морковь смешайте с яблочным соком, добавьте растительное масло и потушите до мягкости.

Лимонный сок смешайте с тертым яблоком. Отделите белки от желтков. Желтки добавьте к творогу и тщательно взбейте полученную массу (можно с помощью блендера). Затем добавьте тушеную морковь и яблоко. Полученный крем тщательно взбейте до получения однородной массы.

Белки взбейте в крепкую пену с сахаром, отложите 2 столовые ложки, остальное осторожно введите в крем.

Каждый лист лаваша смажьте кремом и один из них уложите в слегка смазанную растительным маслом форму. Соберите его по краям складками в произвольном порядке.

Поверх положите второй лист, уложив его концы вовнутрь. Так же, как и второй, положите третий лист лаваша и накройте все свисающими концами первого листа.

Запекайте в духовке 15 минут при температуре 200 °С, затем уменьшите температуру до 180 °С и запекайте еще 15 минут.

Подавайте пирог остывшим, посыпав сахарной пудрой.

Пирог из дрожжевого теста с мучной крошкой «Хаврошечкин»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 1 яйцо (для смазывания пирога).

Для мучной крошки:

200 г муки, 100 г сахара, 1 желток, 100 г сливочного масла, ванильная пудр а.

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и положите на противень, смазанный растительным маслом. Поверхность пласта смажьте взбитым яйцом, посыпьте мучной крошкой и дайте расстояться.

Выпекайте в духовке до готовности при температуре 210–230 ˚С.

Остывший пирог разрежьте на порционные куски.

Для мучной крошки сливочное масло, сахар, муку, желток и ванильную пудру тщательно разотрите и протрите через сито.

Булочки из слоеного из теста с вишневым вареньем «Волынские»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 300 г густого вишневого варенья.

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласт, двигая скалку крест-накрест, и нарежьте квадратиками. На каждый из них положите немного вишневого варенья и тщательно защипните края.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре.

Пирог с творогом, яблоками, сметаной и ванилью в сладкой заливке «Курбатовский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 100 г творога, 2 яблока, 1 стакан муки, 1 стакан сметаны, ½ стакана кефира, 3 яйца, 1 щепотка ванилина, ½ стакана сахара.

Способ приготовления

Кефир взбейте с 2 яйцами и полученной смесью пропитайте листы лаваша. Один из них уложите в форму так, чтобы его концы свисали. Поверх разложите очищенные от кожуры, сердцевины и нарезанные ломтиками яблоки.

Затем разложите творог, накройте вторым листом лаваша и подверните края так, чтобы получился закрытый пирог.

Сметану смешайте с сахаром, ванилином, оставшимся яйцом и мукой. Полученную массу тщательно взбейте и залейте ею содержимое формы.

Запекайте в духовке 40–50 минут при средней температуре.

Пирог из слоеного теста с молочно-рисовым кремом «Бельгийский пудинг»

Ингредиенты

250 г слоеного теста (1 лист), ⅕ стакана риса, 1 л молока, 1 яйцо, 5 желтков, 50 г крахмала, ¾ стакана сахара.

Способ приготовления

Для крема вскипятите 500 мл молока. Желтки разотрите добела с половиной стакана сахара, добавьте крахмал и все тщательно перемешайте. Полученную массу положите в молоко и прокипятите полученный крем, постоянно помешивая, в течение 1 минуты.

Из оставшихся молока и сахара сварите рисовую кашу, держа ее на слабом огне 30 минут. В готовую немного остывшую кашу добавьте яйцо и крем. Слоеное тесто уложите в форму и поверх разложите смесь из крема и каши.

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 200 ˚С.

Жареные конвертики с творогом и сахаром «Ртищевские»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 400 г творога, 1 яйцо, 4–5 столовых ложек сахара, растительное масло.

Способ приготовления

Яйцо взбейте, добавьте сахар и тщательно смешайте с творогом.

Листы лаваша разрежьте на прямоугольники и на каждый уложите подготовленный творог.

Сверните конвертиками и обжарьте с обеих сторон на растительном масле до образования золотистой корочки.

Жареные рулеты с творогом, изюмом, сметаной, ванилью, сахарной пудрой и медом «Блинчики для ленивых»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 г творога, 100 г изюма, 1 столовая ложка сметаны 20 %-ной жирности, 1 яйцо, 2 желтка, 1 столовая ложка жидкого меда, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки сахара, сливочное масло, сахарная пудра.

Способ приготовления

Творог смешайте с ванилином, сахаром, изюмом и желтками. Взбейте яйцо, сметану, мед и смажьте половиной полученной смеси листы лаваша. Затем равномерно распределите подготовленный творог.

Сверните все рулетами с короткой стороны листов лаваша, по мере сворачивания промазывая поверхность оставшейся смесью. Обжарьте рулеты на сливочном масле до золотистого цвета. Подавайте, полив сметаной и посыпав сахарной пудрой.

Пирожки из слоеного теста с шоколадно-ореховой пастой, малиновым вареньем и сахарной пудрой по-французски «Авиньонские»

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 6 столовых ложек готовой шоколадно-ореховой пасты, 3 столовые ложки малинового варенья, 1 яйцо, сахарная пудр а.

Способ приготовления

Разверните листы слоеного теста на слегка посыпанной мукой поверхности. Разрежьте каждый лист на три части вдоль линий сложения.

Раскатайте каждую полоску теста примерно до 50 см в длину и разрежьте на три части.

Положите немного шоколадно-ореховой пасты на половину каждого полученного прямоугольника, отступив от края на 1,5 см. Поверх шоколадноореховой пасты уложите половину чайной ложки малинового варенья. Смажьте края теста взбитым яйцом и накройте свободной половиной теста, тщательно прижав края. По верху каждого пирожка сделайте 5 надрезов острым ножом.

Подготовленные пирожки уложите на противень на расстоянии 7 см друг от друга. Выпекайте в духовке около 20 минут до золотистого цвета при температуре 200 °C.

Остывшие пирожки посыпьте сахарной пудрой.

Рулет с яблоками, изюмом, курагой, черносливом, сушеной вишней, ванилью и корицей «Мантуровский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 1 яблоко, 50 г изюма, 50 г кураги, 50 г сушеной вишни, 50 г чернослива, 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, корица (на кончике ножа), ванилин.

Способ приготовления

Сухофрукты замочите в горячей воде на 7–10 минут, затем откиньте на дуршлаг и нарежьте небольшими кусочками (кроме изюма и вишни). Яблоко очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте небольшими кубиками.

Подготовленные яблоки потушите 2–3 минуты на сливочном масле (оставив немного масла для смазывания рулета), добавив сахар. Затем положите к яблокам сухофрукты, перемешайте и потушите все еще 2–3 минуты.

Один лист лаваша положите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Слегка смажьте сливочным маслом и накройте вторым листом лаваша. Уложите начинку и сверните рулетом, подвернув края.

Запекайте в духовке 10–12 минут при средней температуре.

Корзиночки из слоеного теста с ванильным кремом «Португальские»

Ингредиенты

500 г слоеного теста.

Для крема:

6 желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 3 столовые ложки крахмала, ½ стручка ванили, растительное масло (для смазывания формочек).

Способ приготовления

Слегка смажьте растительным маслом двенадцати формочек и уложите в них кусочки слоеного теста.

Заполните кремом подготовленные формочки. Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 190 °С до тех пор, пока тесто не станет золотисто-коричневого цвета и начинка не подрумянится.

Для крема в кастрюле смешайте молоко, крахмал, сахар и ваниль. Поварите все на слабом огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет.

В миску среднего размера положите желтки. Добавляя небольшими порциями половину стакана горячей молочной смеси, венчиком медленно вбейте ее в желтки.

Постоянно помешивая, небольшими порциями добавьте смесь с желтками в оставшуюся молочную смесь.

Поварите все, энергично помешивая, около 5 минут до загустения и извлеките из полученного крема стручок ванили.

Яблоки в слоеном тесте с корицей под сливочно-ванильном соусом «Екатерининские»

Ингредиенты

4 яблока, 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 100 г сливочного масла, 2 чайные ложки ванильного экстракта или ванильного сахара, ½ чайной ложки молотой корицы.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, разрежьте пополам и удалите сердцевину.

Смажьте растопленным сливочным маслом форму для выпечки размером 20 × 30 см.

Разделите тесто на восемь частей, в каждую из них поместите половину яблока, защипните края и положите швом вниз в форму.

Залейте все соусом и посыпьте корицей. Выпекайте в духовке 35–40 минут до золотистого цвета при температуре 180 °С.

Подавайте блюдо горячим.

Для соуса смешайте сахар, воду, растопленное сливочное масло и ванильный экстракт (ванильный сахар).

Рулет из дрожжевого теста с корицей и изюмом «Демьянинский»

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 150 г сахара, молотая корица, изюм.

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласты толщиной 5 мм, посыпьте сахаром, молотой корицей, изюмом и сверните рулетами. Положите швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться.

Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180–200 °С.

Жареные конвертики с творожной массой и печеной тыквой «Тетюшинские»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 300 г творожной массы с курагой, 200 г печеной тыквы, оливковое масло.

Способ приготовления

Печеную тыкву нарежьте небольшими кусочками. Творожную массу разомните вилкой. Лист лаваша нарежьте квадратами, в центр каждого уложите творожную массу, затем кусочки тыквы и поверх них творожную массу.

Сверните конвертиками, смачивая края водой. Обжарьте на оливковом масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Пирожные из слоеного теста с ягодами и белковым кремом «Зуевские»

Ингредиенты

2 листа слоеного теста, 100 г любых ягод (клубники, черники и т. п.), 4 белка, 200 г сахара, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Замороженное тесто подержите 20–30 минут при комнатной температуре, не вынимая из упаковки, чтобы тесто не высохло, затем слегка раскатайте. Вырежьте формочкой для печенья фигурки (или стаканом кружки) и уложите на

противень. Выпекайте 10–12 минут до зарумянивания при температуре 180 ˚С.

Затем извлеките пирожные из духовки и разрежьте вдоль пополам. Наполните одну половинку пирожного белковым кремом, положите кусочек клубники (несколько ягод черники и т. п.) и накройте второй половинкой. Подготовленные пирожные посыпьте сахарной пудрой.

Для крема белки поместите в огнеупорную посуду и поставьте на водяную баню. Добавляя сахар небольшими порциями, взбивайте белки миксером 10–15 минут, перемещая миксер по кругу, чтобы белки равномерно заваривались.

Трубочки из дрожжевого теста с абрикосовым пюре «Шамахинские мютаки»

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, сливочное масло (для смазывания теста), сахарная пудра.

Для начинки:

100 г абрикосового пюре, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласт толщиной 4–5 мм и смажьте растопленным сливочным маслом. Затем разрежьте на кусочки в форме клина весом по 30–32 г. На каждый из них положите по 1 чайной ложке абрикосовой начинки и, начиная с широкого конца клина, где помещена начинка, заверните тесто, придавая ему форму трубочки. Затем ее концы слегка растяните.

Уложите на сухой противень и смажьте растопленным сливочным маслом. Выпекайте в духовке 10–15 минут до светло-коричневого цвета при температуре 190–200 °С. Остывшие трубочки посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки абрикосовое пюре поварите с сахаром до загустения и охладите.

Пирог с кремом из варенья и йогурта «Эксперимент»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 150 г любого варенья, 370–380 г сладкого йогурта, 3 яйца.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков.

Белки взбейте в крепкую пену и, продолжая взбивать, постепенно добавляйте по 1 чайной ложке варенье.

Полученный крем перемешайте. Йогурт смешайте с желтками. Один лист лаваша уложите в выстланную бумагой для выпечки форму и поверх разложите часть крема.

Второй лист лаваша нарвите кусочками, смочите их в смеси из йогурта и желтков и положите поверх крема. Залейте оставшимся кремом, накройте все третьим листом лаваша и смажьте оставшейся смесью.

Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 240 °С. Остывший пирог нарежьте порционными кусками.

Лепешки из дрожжевого теста с топленым маслом, ванилью и сахарной пудрой «Карабахская кята»

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 1 яйцо (для смазывания лепешек), растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

300 г муки, 100 г сахарной пудры, 120 г топленого масла, ванилин.

Способ приготовления

Тесто разделите на куски весом 250 г, придайте им форму шара и через 5–8 минут раскатайте в круглые лепешки толщиной 5–6 мм. На каждую лепешку положите часть начинки и соедините края над начинкой. Снова раскатайте тесто скалкой, сохраняя форму лепешки толщиной 1,5–2 см.

Положите швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться. Затем смажьте взбитым яйцом и наколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 200–220 °С.

Для начинки топленое масло охладите до 10 °С, затем разотрите его в течение 12–15 минут, положите ванилин, сахарную пудру и все перемешайте до получения однородной массы.

Добавьте муку и снова все перемешайте в течение 7–10 минут.

Пирог с курагой под сметанным соусом «Строгановский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 500 г кураги, 500 г сметаны, 2 яйца, ½ стакана сахара, 1 столовая ложка муки.

Способ приготовления

Курагу замочите в горячей воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Подготовленную курагу нарежьте кусочками. Яйца взбейте со сметаной, мукой, сахаром и тщательно перемешайте полученную смесь.

Один лист лаваша разрежьте пополам, одну половину смажьте 2–3 ст. ложки смеси и уложите в форму диаметром 20–22 см так, чтобы лаваш повторил контуры формы. Поверх положите второй (целый) лист лаваша, ничем не смазанный. Разложите курагу и залейте ее смесью, оставив половину стакана смеси.

На начинку загните один край второго листа лаваша и смажьте его половиной оставшейся смеси. Затем загните другой край и смажьте его остатком смеси. Форму накройте фольгой.

Запекайте в духовке 30 минут при температуре 220 °С. Затем фольгу снимите и продолжайте запекать пирог до зарумянивания.

Спиральки из слоеного теста с коричневым сахаром и корицей «Корильяно»

Ингредиенты

300 г слоеного теста, 1 яйцо, 5 столовых ложек коричневого сахара, 2 чайные ложки корицы.

Способ приготовления

Замороженное тесто подержите около 30 минут при комнатной температуре, не вынимая из упаковки, чтобы тесто не высохло, затем слегка раскатайте. Яйцо взбейте с 1 столовой ложкой воды и полученной смесью смажьте пласты теста. Затем нарежьте его полосками 2 см шириной и 10 см длиной.

Смешайте сахар с корицей и в полученной смеси обваляйте каждую полоску теста. Придайте им форму спиралек, уложите на противень, слегка прижав к противню края спиралек, чтобы они не разворачивались.

Выпекайте в духовке 10–12 минут при температуре 180 °C.

Запеченный рулет с миндалем, фундуком, черносливом, сметаной и медом «Бурасовский»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 300 г чернослива, 100 г фундука, 100 г миндаля, 150 г сметаны, 2 столовые ложки меда, сметана.

Способ приготовления

Чернослив и орехи измельчите в блендере до получения кусочков. Листы лаваша смажьте медом и поверх разложите смесь из орехов и чернослива. Слегка полейте сметаной и сверните рулетами. Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 200 °C.

Творожный пирог с изюмом, черносливом, курагой и какао «Новогодний»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 750 г нежирного творога, 100 г изюма, 100 г чернослива, 100 г кураги, 200 г сметаны и 4 столовые ложки (для смазывания пирога), 100 г сахара, 3 яйца, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка какао, растительное масло (для смазывания формы).

Способ приготовления

Творог пропустите через мясорубку, добавьте яйца, взбитые с сахаром и сметаной, и всыпьте муку.

Полученную массу тщательно перемешайте и разделите на две части.

В одну часть добавьте какао, в другую – замоченный и отжатый изюм, нарезанные кусочками курагу и чернослив.

Форму смажьте растительным маслом и уложите один лист лаваша так, чтобы его края свисали.

Поверх равномерно разложите половину смеси из творога и сухофруктов. Второй и третий листы лаваша нарежьте так, чтобы ими можно было накрыть начинку, и одним куском накройте начинку.

Поверх равномерно разложите смесь из творога и какао и накройте куском лаваша. Затем разложите оставшуюся смесь из творога и сухофруктов, накройте куском лаваша и смажьте все 2 столовыми ложками сметаны.

Заверните свисающие концы нижнего листа лаваша так, чтобы получился закрытый пирог, немного прижмите их и смажьте оставшейся сметаной. Накройте все фольгой так, чтобы она не касалась пирога.

Выпекайте в духовке 35–40 минут при температуре 200 °C, затем уменьшите температуру до 180 °C, снимите фольгу и выпекайте еще 20–25 минут до зарумянивания.

Ромбики из дрожжевого теста с орехами, медом и кардамоном «Слоеная пахлава»

Ингредиенты

800 г дрожжевого теста, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

150 г любых орехов, 100 г меда, 150 г сахара, 1 желток, 150 г сливочного масла, кардамон.

Способ приготовления

Тесто раскатайте пластами толщиной 1,5–2 мм. На противень, смазанный растительным маслом, положите пласт теста и смажьте его растопленным сливочным маслом. Накройте вторым пластом теста и смажьте его растопленным сливочным маслом.

На противень поместите от 14 до 18 слоев теста, через каждые 2 слоя теста положите слой ореховой начинки за исключением первых трех слоев теста, которые только смажьте маслом.

Перед выпечкой пахлаву смажьте желтком и надрежьте на кусочки в виде ромбов весом по 80–100 г, оставляя целым нижний слой теста.

Выпекайте в духовке 10–12 минут при температуре 175–180 ˚С.

Затем извлеките из духовки, залейте по линиям надреза растопленным сливочным маслом и снова выпекайте в духов ке 20–25 минут до темно-коричневого цвета.

Готовую пахлаву залейте по линиям надреза подогретым медом.

Для начинки орехи измельчите, добавьте сахар, мелко натертый кардамон и тщательно перемешайте.

Булочки из дрожжевого теста в формочках с сиропом и глазурью «Маленькие ромовые бабы»

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, растительное масло (для смазывания формочек).

Для сиропа:

1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка воды, 1 столовая ложка рома.

Для глазури:

100 г сахара, ⅕ стакана воды, лимонная кислота (на кончике ножа), ванильная сахарная пудра.

Способ приготовления

Уложите куски теста весом 80 г в формочки, смазанные растительным маслом, и дайте расстояться. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 200–220 °С.

Готовые изделия охладите в течение 6–10 часов, затем поместите узким концом в сироп и, когда они пропитаются, полейте глазурью, подогретой до 40 °С.

Для сиропа в кипяченую воду положите сахар и доведите до кипения. Затем снимите пену, охладите до комнатной температуры и добавьте ром.

Для глазури смешайте сахар с водой и после полного растворения сахара доведите до кипения. Отодвиньте емкость на край плиты и тщательно удалите пену. Затем верх внутренних стенок емкости протрите чистой мокрой тканью, накройте емкость и поставьте на сильный огонь.

Когда температура сиропа достигнет 110 °С, добавьте лимонную кислоту и поварите до загустения. Затем быстро охладите сироп и взбивайте 10–15 минут до белого цвета. Комки глазури разотрите, массу плотно уложите в посуду, сбрызнув водой и накрыв салфеткой, и оставьте на 12–24 часа при комнатной температуре.

Перед тем как полить изделия, разогрейте глазурь до консистенции сметаны, помешивая.

Пирог с творогом, яблоками, ванилью и сахарной пудрой «Августовский»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 400 г творога, 1 яблоко, 100 г сметаны и 1 столовая ложка (для смазывания пирога), ⅔ стакана сахара и 2 столовые ложки (для посыпки яблок), 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, 1 чайная ложка ванильного сахара, сахарная пудра (для посыпки), 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Творог разотрите с сахаром, сметаной и ванильным сахаром. Взбейте яйцо, чуть больше половины добавьте в творожную массу, остальное оставьте для смазывания пирога. Яблоко очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками.

Форму выстелите бумагой для выпечки и уложите 1 лист лаваша так, чтобы его края свисали. Поверх положите кусок лаваша, вырезанный по размеру формы.

Равномерно распределите половину творожной массы и накройте ее куском лаваша тоже по размеру формы. Посыпьте его 1 столовой ложкой муки, поверх разложите ломтики яблок, посыпьте их сахаром и затем вновь мукой.

Накройте все третьим куском лаваша, вырезанным по размеру формы. Затем разложите оставшуюся творожную массу и накройте ее краями нижнего листа лаваша.

Остаток яйца смешайте с 1 столовой ложкой сметаны и полученной смесью смажьте верхний лист лаваша. Запекайте в духовке 30–35 минут при температуре 180 °С. Готовый горячий пирог смажьте сливочным маслом. Немного остывший пирог извлеките из формы и посыпьте сахарной пудрой.

Кольца из дрожжевого теста с консервированными фруктами и курагой «Саварен с мармеладом»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, сливочное масло (для смазывания форм), консервированные фрукты.

Для сиропа:

300 г сахара, 2 стакана сиропа из-под консервированных фруктов, 2 столовые ложки вина, 1 стакан воды.

Для мармелада:

200 г кураги, 300 г сахара, 3 стакана воды.

Способ приготовления

Поместите небольшие куски теста в кольцеобразные формы, смазанные сливочным маслом, и дайте расстояться. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 230–240 °С. Затем охладите, чтобы структура мякиша окрепла, и не раньше чем через 6 часов пропитайте охлажденным сиропом и покройте мармеладом.

Готовый саварен поместите на тарелку и в середину положите консервированные фрукты.

Для сиропа в кипяченую воду положите сахар, добавьте сироп из-под консервированных фруктов и доведите до кипения. Затем снимите пену, охладите до комнатной температуры и влейте вино.

Для мармелада разварите в воде курагу, протрите через сито и поварите с сахаром до тех пор, пока температура массы не достигнет 110 °С.

Хворост из дрожжевого теста с сахарной пудрой «Хвалебный»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 200 г сахарной пудры, растительное масло (для фритюра).

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 мм и нарежьте ромбами.

В середине каждого сделайте прорезь и протяните через нее один конец ромба.

В узкую глубокую форму налейте растительное масло и нагрейте его.

Подготовленные ромбы обжарьте с обеих сторон до светло-желтого цвета.

Готовый хворост положите на сито. Когда масло стечет и хворост остынет, посыпьте его сахарной пудрой и положите на блюдо, покрытое бумажной салфеткой.

Ананасы в слоеном тесте с корицей и сахаром «Хризантемы»

Ингредиенты

250 г слоеного теста (1 лист), 1 банка консервированных ананасов кольцами, сахар, корица.

Способ приготовления

Слейте сироп из банки, кольца ананасов положите на бумажное полотенце и немного подсушите.

Тесто раскатайте и нарежьте полосками шириной около 1 см.

Полученными полосками обмотайте кольца ананаса, пропуская тесто через отверстие.

Подготовленные кольца немного посыпьте сахаром, смешанным с корицей.

Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Десертный рулет с ананасами и творогом «И к чаю, и к кофе»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 300 г мягкого творога, 1 небольшая банка консервированных ананасов кусочками, сахар (по желанию).

Способ приготовления

Ананасы откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости. Затем смешайте с творогом и по желанию добавьте сахар. Полученную начинку тщательно перемешайте, равномерно распределите на листе лаваша и сверните рулетом. Подавайте, нарезав ломтиками.

Вареники во фритюре из дрожжевого теста с вареньем «Левашники»

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 200 г любого густого варенья, топленое сливочное или оливковое рафинированное масло (для фритюра).

Способ приготовления

Очень крутое тесто раскатайте и вырежьте из него кружки, как для вареников. Положите на каждый кружок теста половину чайной ложки варенья и тщательно защипните края. Наколите каждый левашник вилкой и обжарьте во фритюре до золотистого цвета.

Запеченный рулет с тыквой, сливочным маслом и сахаром «Юрьевский»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 300 г тыквы, сахар, сливочное масло.

Способ приготовления

Тыкву натрите на крупной терке и равномерно распределите ее на листе лаваша.

Поверх разложите небольшие кусочки сливочного масла и посыпьте сахаром. Сверните все рулетом и уложите на смазанный сливочным маслом противень.

Запекайте в духовке 20–30 минут при средней температуре до зарумянивания.

Готовый рулет смажьте сливочным маслом.

Булочки к чаю

Ингредиенты

2 стакана муки, 250 г маргарина, 2 стакана молока, 10 г дрожжей, 1 стакан сахара, ванилин, ⅛ стакана сахарной пудры.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое слоеное тесто. Скатайте из него колбаску и разрежьте ее на равные кусочки. Сформуйте шарики, в середине каждого сделайте углубление и положите в него очищенные грецкие орехи (одну половинку ореха в середину одной булочки).

Выложите булочки на противень, смазанный жиром, поставьте на расстойку на 20 минут.

Выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовые булочки сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Одетые яблоки»

Ингредиенты

400 г муки, ¼ чайной ложки соли, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки:

2 кг яблок, 2 стакана сахара, 200 г масла, 1 яйцо (для смазки), молотая корица.

Способ приготовления

Приготовьте тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм. Разрежьте тесто на квадратики. Яблоки помойте, очистите от кожуры и вырежьте сердцевину. Затем пропустите их через мясорубку, добавьте сахар, корицу и все перемешайте. После этого в середину каждого квадратика положите 1–2 чайной ложки начинки. Соедините уголки квадрата в центре и защипните по швам. Противень смажьте маслом или жиром, выложите на него квадратики из теста, смажьте яйцом и поставьте в духовой шкаф на 20 минут.

Советуем вам не смазывать яйцом края слоеного теста, так как при выпекании они затвердевают и тесто не поднимается.

Булочки к чаю

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 10 столовых ложек холодной воды, ¼ чайной ложки соли, 100 г изюма (без косточек).

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Добавьте в тесто изюм. Предварительно промойте его в горячей воде. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте его на полоски длиной 10 см, шириной 1,5 см. Сверните полоску теста с одного края к центру, проделайте то же самое с другим краем и согните полоску в виде сердечка.

Выложите на сбрызнутый холодной водой противень, смажьте тесто яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 15 минут.

Готовые «сердечки» сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Завитушки»

Ингредиенты

300 г муки, 150 г сливочного масла, 10 г дрожжей, 1 яйцо, ванилин, 1 стакан молока, ½ стакана сахарной пудры.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4 мм.

Разрежьте его на полоски 2 см шириной, 10 см длиной. Сплетите из них жгутики, после этого жгутики растяните и сверните в завитушки. Выложите их на сбрызнутый холодной водой противень и поставьте на расстойку на 20 минут.

Готовые завитушки посыпьте сахарной пудрой.

«Маковики»

Ингредиенты

500 г муки, ¼ чайной ложки соли, 1 стакан сахара, 10 г дрожжей, 50 г мака, 1 стакан молока.

Способ приготовления

Мак залейте кипятком, плотно закройте крышкой и поставьте на 30 минут. После этого воду слейте и разотрите мак в миске, добавьте в тесто.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, разрежьте его на квадраты. Соедините концы квадрата в центре. Выложите тесто на противень, сбрызнутый холодной водой. Выпекайте в духовом шкафу 15 минут.

«Длинный язык»

Ингредиенты

2 стакана муки (высшего качества), 250 г сливочного масла, ½ стакана сахара, 1 яйцо, 1 стакан кислого молока.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см. Нарежьте из теста с помощью стакана круглые лепешки, посыпьте их сахаром и раскатайте скалкой в форме язычка.

Выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, и поставьте на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте языки в духовом шкафу 25 минут.

Готовые язычки охладите и подайте к столу.

«Веселые лимоны»

Ингредиенты

250 г маргарина, 3 стакана муки, ¾ стакана молока, ½ г дрожжей, соль.

Для начинки:

1 стакан сахара, 1 лимон.

Способ приготовления

Приготовьте рубленое слоеное тесто. Лимон натрите на крупной терке вместе со шкуркой и добавьте в него сахар. Смешайте молоко с дрожжами, добавьте немного соли и дайте постоять. Тесто порубите, добавьте немного молока и продолжайте мять.

Затем тесто перемешайте и разделите на две части (сделайте одну часть больше другой). После этого ту часть, что получилась больше, раскатайте и положите на смазанный маслом противень так, чтобы края немного свешивались, раскатайте вторую часть.

Затем приготовленную начинку выложите на большую часть лепешки и равномерно распределите по всей поверхности, прикройте меньшей половинкой.

После этого хорошо закрепите по краям тесто, поверхность наколите вилкой и поставьте в духовой шкаф. Через 20 минут изделие будет готово.

«Миндальные глазки»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан кефира, 250 г сливочного масла, ¼ чайной ложки соли.

Для начинки:

5 столовых ложек миндаля, 1 яйцо (для смазки), 2 столовые ложки меда или джема.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 6 мм и нарежьте его в форме квадрата. Миндаль измельчите, добавьте его в мед с яйцом. Все перемешайте. После этого готовым кремом намажьте поверхность каждого квадратика из теста и наколите в нескольких местах тесто вилкой.

Выложите их на сбрызнутый холодной водой противень. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Рог изобилия»

Ингредиенты

500 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан кислого молока, цедра 1 лимона.

Для крема:

350 г сметаны, 1 стакан сахара, 300 г грецких орехов, ванилин.

Способ приготовления

Чтобы приготовить крем, в сметану добавьте сахар, ванилин, орехи. Орехи предварительно очистите, поджарьте (на медленном огне) и размельчите в ступке. Все тщательно перемешайте.

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто.

Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, нарежьте на полоски 5 см шириной и 20 см длиной. Каждую полоску из теста смажьте яичным желтком. После этого возьмите металлическую трубочку конусообразной формы и наверните на нее по спирали полоски теста. Затем аккуратно уложите трубочки на противень, предварительно сбрызнув его холодной водой, и поставьте в духовой шкаф на 20 минут.

Готовые трубочки снимите с формы, охладите, наполните кремом и посыпьте сверху сахарной пудрой. Трубочки прекрасно будут смотреться на вашем праздничном столе.

Корзиночка «Забава»

Ингредиенты

450 г муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного маргарина, 1 яйцо.

Для крема:

150 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ стакана молока, ½ стакана сахара, 10 ягод клубники, консервированные ананасы.

Способ приготовления

Масло разотрите или взбейте. Из молока с сахаром сварите сироп. После этого сироп охладите и постепенно влейте его в масло. Добавьте ванилин.

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм.

Сделайте из него десять круглых лепешек диаметром 15 см и выложите их в формочки. Смажьте тесто яичным желтком.

Выпекайте в разогретой духовке 15 минут.

Готовые корзиночки остудите и заполните кремом при помощи кондитерского шприца.

Клубнику помойте. Ананасы нарежьте тонкими полосками.

В середину каждой корзиночки положите 1 клубнику и вокруг нее аккуратно выложите дольки ананаса.

Тыквенный десерт

Ингредиенты

400 г муки, 200–250 г сливочного масла, 1 стакан кислого молока, 1 яйцо.

Для начинки:

500 г тыквы, 100 г кураги, 1 стакан сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Тыкву почистите, мелко нарежьте, сварите ее в сахарном сиропе. Курагу промойте, залейте кипятком на 10 минут и мелко нарежьте. Тыкву варите до однородной массы средней густоты. Затем смешайте курагу с тыквой.

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто разделите на маленькие шарики, сделайте из них лепешки диаметром 10 см. На середину каждой лепешки положите 2 чайные ложки начинки, перегните ее пополам и защипните края. При помощи ножа надрежьте тесто по краю так, чтобы у вас получилась бахрома. Выложите полумесяцы на противень, сбрызнутый холодной водой. Смажьте их яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Гребешки с секретом»

Ингредиенты

400 г муки, 250 г маргарина, 15 г дрожжей, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 стакана молока, ¼ чайной ложки соли.

Для начинки:

50 г изюма, 50 г кураги, 50 г чернослива, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое слоеное тесто. Для начинки хорошо промойте сухофрукты, залейте кипятком и накройте крышкой на 15 минут. Затем удалите косточки из чернослива, все проверните через мясорубку, засыпьте сахаром и перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и нарежьте кружки из теста диаметром 10 см с помощью формочек. На середину лепешки положить 2 чайные ложки начинки, соедините две противоположные стороны и защипните тесто над начинкой.

С помощью ножа надрежьте край пирожка в виде бахромы. Сверху смажьте тесто яичным желтком, выложите на противень и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Апельсиновые корзиночки»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, ¼ чайной ложки соли, 1 яйцо, ¼ чайной ложки ванилина.

Для желе:

1 столовая ложка желатина, 1 апельсин, 2 стакана воды, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Тесто приготовьте бездрожжевого слоеного теста. Готовое тесто разделите на восемь частей, раскатайте лепешки толщиной 2 мм. После этого лепешки уложите в специальные формочки для корзиночек, предварительно смажьте их сливочным маслом. Поставьте в разогретую духовку на 10–15 минут. Готовым корзиночкам дайте остыть.

В это время приготовьте апельсиновое желе. Налейте в кастрюлю воды, поставьте на средний огонь, доведите до кипения, добавьте сахар и желатин, предварительно растворенный в воде. Все размешайте, чтобы желатин растворился. Апельсин очистите и приготовьте из него сок. В воду с желатином добавьте апельсиновый сок, полученный сироп процедите и залейте в испеченные корзиночки. Дайте желе застыть и подавайте к столу.

«Перевертыши»

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 1 стакан кефира, 400 г сливочного масла, 1 яйцо, ¼ чайной ложки сахара.

Для крема:

1 банка сгущенного молока, 250 г сливочного масла, 50 г грецких орехов, 1 столовая ложка ликера.

Способ приготовления

Тесто приготовьте бездрожжевого слоеного теста. Для приготовления крема растопите масло и взбейте до образования однородной массы, добавьте сгущенное молоко и ликер. Все тщательно перемешайте.

Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте на прямоугольники 3 см шириной и 8 см длиной, перекрутите тесто в середине, смажьте яйцом, поставьте в духовой шкаф на 15 минут. Готовые «перевертыши» охладите и украсьте кремом с помощью кондитерского шприца. Сверху изделие посыпьте молотыми орехами, предварительно орехи почистите и поджарьте.

«Рожки с повидлом»

Ингредиенты

3 стакана муки, 1 стакан сахара, 300 г сливочного масла, 10 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо.

Для начинки:

¼ стакана повидла, ½ стакана сахарной пудры.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое слоеное тесто. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм, разрежьте на куски клинообразной формы. На каждый кусок положите 1–2 чайной ложки повидла и заверните тесто рулетом. Концы рулета немного загните внутрь в форме подковы. Выложите на противень, сбрызнутый холодной водой, поставьте их на расстойку на 20 минут. После этого выпекайте в разогретой духовке 25 минут.

Готовые рожки посыпьте сверху сахарной пудрой и подайте к чаю или кофе.

«Грушевый сюрприз»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан кислого молока, 250 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки:

300 г свежих груш, 1 стакан воды, ½ стакана сахара, 50 г грецких орехов.

Способ приготовления

Для приготовления сиропа налейте воды в маленькую кастрюлю, добавьте сахар и доведите до кипения, при этом постоянно помешивайте. Груши помойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте дольками. После этого добавьте грушевые дольки и грецкие орехи в кипящую воду с сахаром. Орехи предварительно очистите и измельчите в ступке. Все варите в течение 15 минут, постоянно помешивая.

Готовый сироп остудите. Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разрежьте его на квадраты. На середину квадрата положите 2 чайные ложки начинки, защипните края теста в центре и по шву.

Выложите их на противень, сбрызнутый холодной водой, сверху смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 20 минут.

«Женская слабость»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 1 стакан кефира.

Для начинки:

½ л йогурта, 50 г желатина, 2 банана.

Способ приготовления

Приготовьте тесто бездрожжевого слоеного теста.

Для приготовления начинки желатин растворите, бананы очистите и мелко нарежьте. Все смешайте с йогуртом.

Готовое слоеное тесто разделите на две части (⅕ часть теста – на косички, ⅘ части – на приготовление лепешки). Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 4 мм и вырежите из нее кружки диаметром 10 см.

Оставшуюся часть теста раскатайте в пласт толщиной 3 мм и разрежьте ее на полоски шириной 1 см, скрутите каждую полоску в виде косички и выполните бортики для каждой корзиночки, выложите на сбрызнутый холодной водой противень и смажьте корзиночки яйцом. Выпекайте в разогретой духовке 15 минут.

Готовые корзиночки наполните кремом и подайте к столу.

Пирожки «Смородинка»

Ингредиенты

400 г муки высшего сорта, 1 стакан кефира, 250 г сливочного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки:

200–300 г свежей смородины, 200 г сахара.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Смородину промойте, прокрутите через мясорубку, засыпьте сахаром и перемешайте.

Из готового теста сделайте маленькие шарики и дайте им постоять 10 минут. После этого раскатайте тесто лепешками и на середину каждой лепешки положите приготовленную начинку. Защипните края теста, придав пирожкам полукруглую форму.

Поставьте пирожки на расстойку на 20 минут. После этого пожарьте с обоих сторон на сковороде, смазанной маслом.

Готовые пирожки хорошо подать к чаю или кофе.

Пирог «Греция»

Ингредиенты

250 г сливочного масла, 400 г муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки:

1 кг слив, 50 г грецких орехов, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Сливы помойте, разрежьте каждую пополам и удалите косточки. Половинки слив разрежьте вдоль.

Грецкие орехи очистите, разделите на маленькие кусочки.

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. Выложите его на противень, смазанный жиром, так, чтобы края теста прикрывали противень. Тесто посыпьте сухарями и наколите вилкой. Сверху выложите сливы плотно друг к другу. Загните края теста.

Выпекайте в духовом шкафу 30 минут. Грецкие орехи поджарьте на сковороде. Перед подачей к столу пирог посыпьте сахарной пудрой и орехами.

Творожники

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, ½ чайной ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки:

400 г творога, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 3 стакана сметаны.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Творог разотрите, добавьте сметану, яйцо, растопленное сливочное масло. Все перемешайте до получения однородной массы.

Готовое тесто разделите на маленькие кусочки, раскатайте на круглые лепешки. В середину каждой лепешки положите 1 столовую ложку готовой начинки, края лепешки защипните. Поставьте пирожки на расстойку. После этого выложите их на приготовленный противень, смажьте яичным желтком и выпекайте в духовом шкафу 25 минут.

Готовые пирожки накройте салфеткой на 10–15 минут.

Пирог «Фруктовый»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 столовая ложка сахара, 1 яйцо, 15 г дрожжей, ванилин.

Для начинки:

450 г яблок, 200 г винограда без косточек, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г сахара.

Способ приготовления

Яблоки помойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте дольками.

В кастрюлю налейте лимонный сок с сахаром и варите на слабом огне до образования пены. Затем добавьте в сироп дольки яблок и, постоянно помешивая, варите 10 минут.

Виноград помойте. Приготовьте дрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, выложите в смазанную жиром форму. Посыпьте тесто сухарями.

Сверху красиво разложите дольки яблок и виноград. Выпекайте в разогретой духовке 30 минут.

Готовый пирог остудите и подайте к чаю.

Пирог «Красное и черное»

Ингредиенты

500 г муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо, ¼ чайной ложки соли.

Для начинки:

2 стакана клюквы, 3 стакана сахара, 8 черносливин.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Клюкву вымойте, разотрите с сахаром. Чернослив залейте кипятком на 10 минут, удалите косточки, прокрутите его через мясорубку. После этого клюкву смешайте с черносливом до получения однородной массы.

Готовое тесто разделите на две части, ⅔ теста оставьте для приготовление косичек. Тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм и выложите его на противень, смазанный жиром.

Начинку равномерно распределите по всей поверхности пласта, загните края теста. Затем сделайте из теста две косички и положите их крест-накрест поверх пирога, смажьте яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 30–40 минут.

Пьяный пирог

Ингредиенты

400 г муки, 1 яйцо, 1 стакан кефира, 250 г сливочного масла, 50 г мака.

Для начинки:

700 г груш, 50 г ликера, 5 столовых ложек холодной воды, 200 г сахара.

Способ приготовления

Груши помойте, очистите, нарежьте дольками. В кастрюлю насыпьте сахар, залейте водой и варите на слабом огне до образования пены.

Грушевые дольки обмакните в сахарном сиропе, аккуратно выложите их на сковороду и залейте ликером на 3 минуты. Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. В тесто добавьте мак. Готовое тесто выложите в специальную форму диаметром 26 см и выпекайте в разогретой духовке 25 минут.

Готовый пирог выньте из формы, охладите. Дольки груш разложите кругами на поверхности пирога узкой стороной внутрь и сверху полейте оставшимся сиропом. После этого поставьте его на 40 минут, для того чтобы пирог пропитался.

Пирог «Райское удовольствие»

Ингредиенты

500 г муки, 300 г сливочного маргарина, 1 стакан кислого молока, 1 яйцо, ½ чайной ложки соли.

Для начинки:

3 апельсина средней величины, 1 банан, 1 стакан сливок, 200 г сахара, 6 столовых ложек холодной воды.

Способ приготовления

Апельсины очистите, разделите на дольки и каждую дольку обмакните в сахарный сироп.

Банан очистите и нарежьте тонкими полосками длиной 5 см.

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, оставьте немного теста для приготовления косички. Пласт выложите в сковороду, предварительно сбрызните ее холодной водой. Косичкой из теста сделайте бортик. Наколите пласт вилкой. Выпекайте в духовом шкафу 20 минут. Готовый корж охладите. Аккуратно выложите по кругу апельсины, на них положите банановые полоски. Все залейте взбитыми сливками.

Пирог «Осенний»

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 8 столовых ложек холодной воды, 1 щепотка лимонной кислоты, 1 яйцо, ванилин.

Для начинки:

600 г груш, 600 г яблок, 50 г малины, 1 стакан сливок, ½ стакана сахара.

Способ приготовления

Яблоки и груши помойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте дольками. Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Добавьте в него ванилин.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 4 мм. Выложите его на противень, сделайте небольшой бортик. Фрукты аккуратно разложите по всей поверхности и залейте взбитыми с яйцом и сахаром сливками.

Выпекайте в разогретой духовке 30 минут. Готовый пирог остудите.

Пирог «Вишня под снегом»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 8 столовых ложек холодной воды, 1 щепотка лимонной кислоты.

Для начинки:

1 стакан свежей вишни, ½ стакана сахара.

Для штрайзеля:

20 г масла, 1 столовая ложка сахарного песка, 1 яичный желток, 1 столовая ложка муки.

Способ приготовления

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Вишню промойте, удалите косточки и отожмите через марлю сок. Готовую вишню посыпьте сахаром.

Готовое слоеное тесто разделите на две части так, чтобы одна часть теста была больше другой. Большую часть теста раскатайте в пласт толщиной 3 мм и выложите на противень. При этом пласт из теста должен быть немного больше, чем противень. Равномерно разложите по всей поверхности готовую начинку, сверху накройте оставшейся лепешкой и защипните края. Смажьте пирог яичным желтком и выпекайте в разогретой духовке 40 минут.

Приготовьте штрайзель. Все продукты хорошо перемешайте до образования крошек, затем просейте их через редкое сито. Если масса мягкая и крошка не получается, охладите ее и добавьте муки. Если же крошка чрезмерно мелкая, добавьте масло или яичный желток. Готовый пирог сверху посыпьте штрайзелем.

Кулебяка со сливой

Ингредиенты

350 г сливочного масла, 500 г муки, ½ стакана воды, ½ чайной ложки соли, 1 щепотка лимонной кислоты.

Для начинки:

1 кг слив, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Сливу помойте, мякоть отделите от косточек, перетрите с сахаром.

Приготовьте бездрожжевое слоеное тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, посередине его выложите начинку и сверните тесто в виде конверта.

Положите кулебяку на сбрызнутый холодной водой противень швом вниз и смажьте ее взбитым яйцом.

Выпекайте в хорошо разогретой духовке 30 минут. Горячую кулебяку подайте к чаю.

Рулет «Соблазн»

Ингредиенты

2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для начинки:

½ стакана меда, 50 г мака.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Мак (не весь, оставьте немного на посыпку) промойте, положите в кастрюлю, добавьте мед и варите, постоянно помешивая, в течение 5 минут.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, смажьте поверхность пласта готовой начинкой и сверните рулетом.

После этого смажьте рулет яичным желтком и посыпьте сверху маком, выложите на сбрызнутый холодной водой противень и выпекайте в духовке 30 минут.

Торты из слоеного теста

Торт «Наполеон великолепный»

Ингредиенты

4 стакана муки, 300 г маргарина, 1 стакан воды с солью.

Для крема:

0,4 л молока, ½ стакана сахара, 4 яйца, 3 столовые ложки муки, 300 г сливочного масла, 200 г сливочного маргарина.

Способ приготовления

Чтобы приготовить слоеное тесто для торта, маргарин порубите с мукой до однородной массы, постепенно добавляйте воду и перемешайте. Затем раскатайте тесто в виде колбаски и разрежьте на 10–15 частей.

Раскатайте каждую часть и положите на противень. Лепешку сверху наколите вилкой в нескольких местах. Одну из них оставьте на крошки.

Чтобы приготовить крем, возьмите ковш или маленькую кастрюлю. Налейте в нее молоко, добавьте сахар и поставьте на огонь, постоянно помешивая. Яйцо взбейте до образования пены и тонкой струйкой вливайте в кипящий молочный сироп. Затем разведите муку в молоке и запустите в кипящий молочный сироп.

Остудите полученную жидкость и добавьте масло с маргарином. Взбейте до однородной пышной массы. После этого крем готов.

Теперь приготовьте сам торт. Для этого возьмите лепешку, смажьте готовым кремом, сложите одну лепешку на другую и положите под легкий пресс.

Готовый торт поставьте в теплое место на 2,5 часа для того, чтобы крем пропитался.

Затем поставьте в холодильник.

Торт «Клубничка»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо, ¼ чайной ложки соли.

Для крема:

300 г сметаны, ½ стакана сахара.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Для приготовления крема смешайте сметану с сахаром и взбейте до получения однородной массы.

Готовое тесто разделите на пять равных частей. Каждую часть раскатайте в пласт толщиной 2 мм, придав ему форму квадрата. Затем выложите его на противень и выпекайте в разогретой духовке 10 минут. Готовые коржи смажьте кремом и наложите друг на друга.

Сверху торт тоже смажьте кремом и украсьте клубникой (желательно использовать свежую ягоду).

Поставьте готовый торт в теплое место на 2 часа для того, чтобы он пропитался кремом. После этого торт поставьте в холодильник.

Торт «Летний поцелуй»

Ингредиенты

400 г муки высшего качества, 250 г сливочного масла, 8 столовых ложек холодной воды, 1 стакан кислого молока, ½ чайной ложки соли, 1 яйцо.

Для крема:

400 г сливочного масла, 2 стакана красной смородины, 2 стакана черной смородины, 2 стакана сахара.

Для глазури:

8 столовых ложек сока смородины, 300 г сахарной пудры, 1 ст. л. горячей воды.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту слоеное бездрожжевое тесто. Для того чтобы приготовить крем, возьмите масло, растопите его и взбейте. Смородину перетрите с сахаром (красную смородину отдельно от черной) и добавьте в масло полученный ягодный сироп. Все тщательно перемешайте.

Для приготовления ягодной глазури насыпьте сахарную пудру в миску и добавьте ягодный сок. Все разотрите до образования однородной массы. Готовое тесто разделите на шесть частей, раскатайте в тонкие пласты и выпекайте в духовке. Готовые коржи смажьте кремом так, чтобы у вас получился слой с красной смородиной, слой с черной смородиной и т. д. Сверху торт полейте ягодной глазурью и поставьте на 3 часа в холодильник.

Торт «Летний поцелуй» хорошо подавать как к чаю, так и к десертным винам.

Торт «Экзотика»

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 1 яйцо.

Для крема:

10 г желатина, 1 стакан сливок, ¼ пакетика ванилина, 2 банана, 1 апельсин, 1 киви.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Приготовьте крем. Влейте в кастрюлю сливки, добавьте сахар и взбейте до образования густой пышной пены.

Растворите желатин, добавьте его во взбитые сливки, добавьте ванилин и лимонный сок. Все хорошо взбейте. Бананы, апельсин и киви очистите, порежьте кубиками, смешайте со сливками. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм так, чтобы пласт теста был больше формочки. Формочка должна быть обязательно с рифлеными краями. Пласт из теста накатайте на скалку и поместите в форму. Затем наколите тесто вилкой в нескольких местах и выпекайте в разогретой духовке 10 минут.

Готовый корж освободите от формы, охладите. После этого заполните его приготовленным кремом.

Поставьте торт на 30 минут в холодильник.

Торт «Беляночка»

Ингредиенты

400 г муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 1 стакан кислого молока, ½ чайной ложки соли.

Для начинки:

500 г творога, 2 яйца, 2 стакана сахара, ¼ стакана сметаны, 1 столовая ложка масла, ванилин.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Для начинки творог прокрутите через мясорубку, добавьте в него сахар, яичный желток и растопленное масло. Все перемешайте. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм, выложите его на сбрызнутый холодной водой противень. Края пласта смажьте яйцом и положите на него раскатанный из теста жгутик, поверхность которого также смажьте яичным желтком.

Выпекайте в разогретой духовке 15 минут. После этого охлажденный корж заполните готовой начинкой, сверху торт можете украсить ягодами.

Торт «Снежинка»

Ингредиенты

450 г муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан кефира.

Для белкового крема:

4 яичных белка, 1 стакан сахара, ½ чайной ложки лимонной кислоты.

Для масляного крема:

200 г сливочного масла, 70 г сахарной пудры, 2 яичных желтка.

Способ приготовления

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто.

Чтобы приготовить масляный крем, возьмите масло, тщательно его разотрите или взбейте с помощью миксера. После этого смешайте масло с сахарной пудрой и взбивайте, постепенно добавляя сначала один яичный желток, затем другой.

Для приготовления белкового крема возьмите яйца, отделите белок от желтка, смешайте белок с сахаром и с помощью миксера взбейте до образования пены.

Готовое слоеное тесто разделите на три равные части и приготовьте по основному рецепту коржи для торта. После этого каждый корж смажьте масляным кремом и наложите друг на друга. Сверху торт украсьте белковым кремом при помощи кондитерского щприца. Торт поставьте на 2–3 часа в холодильник для того, чтобы он пропитался кремом.

Для того чтобы взбитые белки не приобрели неприятного сероватого оттенка, используйте только эмалированную посуду или керамическую. Чтобы белки хорошо взбивались, добавьте в них щепотку соли. Взбивать белки следует не заранее, а перед тем, как добавлять их в приготовленное тесто.

Торт «Дамир»

Ингредиенты

400 г муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 1 стакан кефира, ½ чайной ложки соли.

Для крема:

10 г желатина, 1 стакан какао, ¼ стакана сахарной пудры, ½ пакетика ванилина, 1 стакан густых сливок.

Способ приготовления

Сливки налейте в кастрюлю, поставьте в холодную воду и взбейте до образования густой пены.

Затем сахарную пудру смешайте с какао и добавьте во взбитые сливки, постоянно их помешивая.

После этого положите ванилин и растворенный желатин.

Готовый крем охладите.

Приготовьте по основному рецепту бездрожжевое слоеное тесто. Из готового теста испеките три коржа квадратной формы для торта.

Охлажденным кремом смажьте каждый корж и положите один на другой. Сверху торт также смажьте кремом и украсьте дольками ананаса. Лучше всего для этого использовать консервированный компот из ананасов.

Торт поставьте на 2 час в холодное место для того, чтобы он пропитался кремом.

Пицца

Пицца «Неаполитанская»

Ингредиенты

500 г теста для пиццы, 24 полутушки анчоусов, 1 кг помидоров, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 18 маслин, 4 столовые ложки оливкового масла, 12 листиков свежего базилика, 300 г сыра (ломтиками), ½ чайной ложки соли, черный молотый перец.

Способ приготовления

Духовку разогрейте до 220 °С. Анчоусы сполосните, помидоры, сняв кожицу, мелко нарежьте. Разогрейте две ложки оливкового масла и немного пожарьте на нем лук и чеснок, не подрумянивая.

Добавьте помидоры и все вместе потушите минут 5. Базилик нарежьте кусочками. Тесто еще раз хорошенько вымесите и раскатайте на два тщательно смазанных оливковым маслом противня. Положите на тесто помидоры, ломтики сыра, анчоусы и маслины. Все это посолите, поперчите, посыпьте базиликом и сбрызните оливковым маслом. Пиццу выпекайте 15–20 минут и подавайте горячей. Перед подачей к столу украсьте узором из анчоусов и веточек петрушки.

Пицца «Красный и пузатый»

Ингредиенты

500 г теста для пиццы, 5–6 помидоров, 150 г сыра, ½ стакана оливкового или растительного масла, сухой майоран или петрушка с базиликом, горчица, перец, соль.

Способ приготовления

Раскатайте тесто в лепешку, смажьте горчицей и маслом. Равномерно расположите на нем помидоры, нарезанные кружочками. Посыпьте майораном и накройте ломтиками сыра. Сбрызните маслом. Выпекайте в хорошо разогретом (до 180–200 °С) духовом шкафу в течение 20 минут. Украсьте мелко нарезанными желтком и белком яйца.

«Блиц-пицца»

Ингредиенты

½ кг дрожжевого теста, 2–3 цыпленка, 1 столовая ложка топленого масла, 1 лимон, 2–3 помидора, 100 г тертого сыра (любого), перец, соль.

Способ приготовления

Если есть уже готовые отварные или жареные цыплята, то полдела уже сделано. Разделайте цыплят на мелкие кусочки. Положите на форму для выпечки, смазанную маслом, тесто. Придайте ему нужную форму, оставив достаточно высокие бортики. На середину выложите слой мяса цыпленка, на него – помидоры и лимон, порезанные кружками. Дальше – слой мяса и слой помидоров. Сверху посыпьте тертым сыром.

Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20–25.

Перед подачей к столу украсьте пиццу цветком, сделанным из помидора или вареной морковки.

Пицца «Мусульманское табу»

Ингредиенты

500 г теста для пиццы, 150 г вареной ветчины (порезанной на тонкие кусочки), 150 г мягкого сыра, 100 г маслин, растительное масло, черный перец горошком.

Способ приготовления

Рассчитывайте на час пятнадцать плюс время на приготовление теста.

Подготовьте тесто так.

Между бортиками уложите ветчину, сыр, маслины без косточек, нарезанные кружочками. Посыпьте начинку свежемолотым перцем и полейте растительным маслом. Запекайте в горячей духовке 20–25 минут. Украсьте пиццу кружочками маслин.

Пицца «Тяжкая доля студента»

Ингредиенты

500 г теста, немного животного жира, 100 сыра (твердых сортов), мелко нарезанный базилик.

Способ приготовления

Положите в форму или на противень, смазанный жиром, и разложите руками до бортиков. Поверхность круга из теста смажьте небольшим количеством жира, посыпьте сыром и базиликом.

Поставьте в очень горячую духовку на 20–25 минут. Если найдется помидор, украсьте пиццу кружками из него.

Пицца «Праздничная»

Ингредиенты

250 г теста, 150 г муки, 100 г тертого сыра (твердых сортов), 100 г сыра (мягких сортов), 5 яиц, 1 столовая ложка животного жира, 100 г растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

В эмалированной емкости замешайте 2 целых яйца и 2 желтка с щепоткой соли, кусочками сыра, тертым сыром, вливая тонкой струйкой масло. Оставьте эту смесь на 3–4 часа.

Незадолго до истечения этого времени возьмите уже подготовленное тесто № 3, добавьте в него муки и замесите его. Сделайте из него шар, в центре которого проделайте углубление, куда постепенно вливайте замешанные с сыром яйца.

Как следует вымесите тесто, чтобы оно стало очень мягким. Положите его в эмалированную кастрюлю, присыпьте мукой, накройте полотенцем и дайте ему подойти в течение двух часов. Затем возьмите форму, жаровню, противень (желательно с высокими краями) смажьте жиром, положите тесто и разровняйте руками.

Поставьте его в теплое место, чтобы тесто постояло еще час, и поставьте в среднеразогретую духовку.

Время, необходимое для выпечки, будет зависеть от того, каким получилось тесто. Так что присматривайте за своим творением.

Украсьте пиццу половинкой яйца, в которую воткните несколько тонких деревянных палочек или стеблей укропа с цветком из морковки на конце.

Пицца «Маргарита»

Ингредиенты

500 г теста, 400 г помидоров, 300 г сыра, 100 г острого сыра, 1 чайная ложка сухого ригана, 6 столовых ложек оливкового масла, ½ чайной ложки соли, черный перец.

Способ приготовления

Способ приготовления теста и его ингредиенты идентичны тесту пиццы неаполитанской.

Из приготовленного теста раскатайте круглые лепешки. Духовку разогрейте до 220 °С, два противня смажьте оливковым маслом. Помидоры ошпарьте кипятком и снимите с них кожицу. Затем нарежьте пластинками, а сыр – кусочками и разложите все на тесте.

Поперчите и посолите по вкусу, присыпьте тертым острым сыром, сбрызните оливковым маслом и выпекайте пиццу в духовке 15–20 минут.

Тесто можно раскатать и прямо на смазанном маслом противне.

Перед подачей к столу разрежьте пиццу на порции. Украсьте пиццу цветочками из сыра.

Пицца «Классика»

Ингредиенты

½ кг теста, 200 г шампиньонов, 100 г шпика, 2–3 яйца, ½ стакана воды, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки.

Способ приготовления

Нарежьте шампиньоны тонкими дольками и выложите на тесто, помещенное в форму, смазанную маслом, добавьте нарезанный кубиками шпик. Взбейте яйца, добавьте воды, лимонный сок, посолите, поперчите, положите нарезанную петрушку, все перемешайте и вылейте на грибы.

Выпекайте в духовке минут 20–25 при средней температуре.

Перед подачей к столу можно посадить в центр пиццы небольшой грибок и украсить зеленью.

Пицца «Волжская уха»

Ингредиенты

½ кг теста, 200 г судака, 200 г стерляди, 100 г сазана, 100 г сыра (любого), ½ банки майонеза, 1 стакан белого вина, 1 стакан растительного масла, 1 морковка, 1 луковица, томатная паста, перец, соль.

Способ приготовления

Проведите первичную подготовку рыбы. Порежьте судака тонкими пластинами и тушите некоторое время в белом вине. Стерлядь готовится так же. Сазан тушится в молоке до полной готовности.

Пожарьте в растительном масле мелко нарезанный лук, морковь и томатную пасту, посолите и поперчите. На противень выложите тесто, разровняв его руками, и выложите в середину слоями рыбу, перемежая ее овощной смесью. Сверху залейте майонезом и посыпьте тертым сыром.

Выпекайте 20–25 минут в горячей духовке. Перед подачей к столу можно украсить пиццу гербом Саратова из сыра или зелени.

Пицца «Смерть вампирам»

Ингредиенты

500 г теста, 400 г томатов, 250 г чесночной колбасы, 1 красный сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец, 300 г сыра (любого), 1 чашка (200 г) зеленых оливок с косточками, 12 анчоусов, фаршированных каперсами, ½ чайной ложки сухого ригана, ½ чайной ложки базилика, 2 столовые ложки оливкового масла, чеснок.

Способ приготовления

Приготовьте тесто, рассчитывая на 6 порций. Раскатайте из него круглые лепешки.

Разогрейте духовку до 220 °С, два противня смажьте оливковым маслом. Помойте томаты, нарежьте их, как и колбасу, кусочками.

Сладкий перец – соломкой, сыр – кубиками, чеснок пропустите через чеснокодавилку. Разложите помидоры и колбасу на тесте.

Оливки разрежьте пополам и вместе с анчоусами и сладким перцем разложите поверх томатов, смешанных с чесноком.

Положите на тесто нарезанный сыр и посыпьте риганом и базиликом. Сбрызните оливковым маслом и поставьте на 15–20 минут печься.

Перед подачей к столу украсьте пиццу узором из тончайших пластинок чеснока и базилика.

Пицца «Любительская»

Ингредиенты

500 г теста, 300 г томатов, 200 г сыра типа сулугуни, 1 банка консервированной сельди в масле или 3–4 небольших селедки, 1 щепотка ригана, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Тесто должно подняться, после чего поработайте над ним еще несколько минут. Положите на противень или форму, смазанные маслом, разровняйте руками и сделайте бортики. Оставьте, как в предыдущем рецепте, пару сантиметров по краям и располо жите по тесту томаты, сыр, нарезанную сельдь, посыпьте риганом, посолите, поперчите, не жалея, полейте маслом.

Запекайте 20–25 минут в горячей духовке. За пять минут до готовности посыпьте поверхность оставшимся сыром.

Перед подачей к столу украсьте веточками зелени.

Пицца «Фантазия»

Ингредиенты

500 г теста, 400 г помидоров, 200 г шампиньонов, 200 г сыра (любого), 1 небольшая банка головок артишока, 100 г консервированных креветок, 8 маслин, 8 оливок с любой начинкой, 100 г сырокопченой колбасы (нарезанной ломтиками), 4 столовые ложки оливкового масла.

Способ приготовления

Тесто приготовьте, как в предыдущем рецепте, и раскатайте две круглые лепешки.

Разогрейте духовку до 220 °С, два противня смажьте оливковым маслом. Нарежьте помидоры кусочками.

Шампиньоны очистите, промойте и нарежьте.

Дайте стечь артишокам и разрежьте каждую головку на четыре части. Сполосните креветки холодной водой и дайте стечь. Из маслин удалите косточки и разделите на две части, как и зеленые оливки.

Помидоры и кусочки колбасы уложите на пиццу, а сверху положите артишоки и шампиньоны, креветки, маслины с оливками, сбрызните оливковым маслом.

Разложите нарезанный кусочками сыр по тесту. Пеките пиццу, как обычно, минут 15–20.

Украсьте небольшим грибочком и узором из маслин.

Пицца «Малышка»

Ингредиенты

½ кг дрожжевого теста, 150 г для курицы, 2 яблока, 1 апельсин, 1 столовая ложка лимонного сока, 50 г тертого сыра (любого).

Способ приготовления

Очистите яблоки и апельсины, удалите сердцевину и косточки. Курицу отварите, нарежьте мясо ломтиками, смешайте с мелко нарезанными яблоками и апельсинами. Заправьте все майонезом и лимонным соком. Сверху посыпьте тертым сыром.

Тесто уложите в форму для выпечки, смазанную маслом, в середину поместите готовую начинку и выпекайте, как обычно.

Перед подачей к столу украсьте пиццу кусочками яблока и апельсина.

Пицца по-молдавски

Ингредиенты

½ кг дрожжевого теста, 50 г кабачков, 50 г баклажанов, 50 г моркови, 50 г цветной капусты, 1 столовая ложка зеленого горошка, несколько стручков фасоли, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 2 помидора, 1 сладкий перец, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, чеснок, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Проведите предварительную подготовку овощей. Очищенные баклажаны, кабачки, морковь, корень петрушки нарежьте кубиками, лук – дольками, стручки фасоли – ромбиками, сладкий перец – соломкой.

Затем слегка обжарьте морковь, петрушку, лук, кабачки, баклажаны. Разделайте цветную капусту на отдельные соцветия и отварите вместе со стручками фасоли, зеленым горошком до полуготовности.

Все овощи соедините, добавьте нашинкованный перец, нарезанные дольками помидоры, соль, специи, чеснок. Выложите в форму для выпекания, смазанную маслом или жиром, тесто и разровняйте руками, оставив высокие бортики.

В середину уложите тщательно перемешанные овощи, посыпьте сверху зеленью и поставьте выпекаться в духовку при температуре 220 ˚С минут на 20–25.

Перед подачей к столу украсьте пиццу цветочками из вареной морковки.

Пицца «Дары Гетеры»

Ингредиенты

500 г теста, 0,6 рыбного филе, 1 столовая ложка кетчупа, 2 луковицы, 1 морковка, 1 банка кон сервированных крабов или креветок, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, ½ стакана дробленых грецких орехов, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, мелко нарезанная зелень петрушки, майорана, ук ропа, эстрагона, 100 г тертого сыра (любого), перец, соль.

Способ приготовления

Пропустите рыбу через мясорубку. Тесто уложите в форму, смазанную мас

лом, расправьте руками, оставьте высокие бортики. На тесто выложите рыбный фарш, нарезанные тонкими кружочками помидоры, лук, нарезанный кольцами, морковь и крабов.

Соедините сметану с яйцом, орехами, зеленью, сыром, мукой, посолите, тщательно взбейте и залейте этой смесью рыбу с овощами. Запекайте в духовке до готовности.

Перед подачей к столу можете полить пиццу маслом и украсить ее сверху рыбкой из сыра или зелени.

Пицца «Пикантная»

Ингредиенты

½ кг дрожжевого теста, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки оливкового и растительного масла, 500 г фарша из баранины, 1 корнишон, ½ стакана красного вина, 1 столовая ложка томатной пасты, 5 свежих помидоров, 4 баклажана, 100 г тертого сыра (любого), тимьян, перец, соль.

Способ приготовления

Потушите мелко нарезанный лук, чеснок в оливковом масле. Положите туда бараний фарш, мелко нарезанный корнишон и обжарьте. Добавьте красного вина, тимьяна, томатную пасту, посолите, поперчите и тушите 25 минут.

Баклажаны и помидоры нарежьте кружочками. Баклажаны потушите в растительном масле. В форму, смазанную жиром, выложите тесто и расправьте его руками, оставив высокие бортики. В середину выложите мясной фарш, тушеные баклажаны, сверху уложите помидоры и посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу в духовке при температуре 200 °С около 35 минут.

Перед подачей к столу выложите на пицце узор из ломтиков помидора и веточек петрушки.

Пицца «Острая»

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 200 г вареной колбасы, несколько стручков фасоли, острый перец, аджика, 3–4 луковицы, 2 головки чеснока, животный жир, тертый сыр твердых сортов (желательно острый), зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Колбасу нарежьте мелкими кусочками, посолите, поперчите, слегка обжарьте.

На отдельной сковороде пожарьте мелко нарезанный лук. Стручки фасоли тоже мелко порубите и тушите до готовности.

Перемешайте с колбасой, заправьте рубленой зеленью мяты, петрушки, натертым на терке чесноком, острым перцем, аджикой и некоторое время потушите все вместе.

На форму для выпечки, смазанную животным жиром, выложите дрожжевое тесто, приготовленное первым способом, расправьте его руками, оставив высокие бортики. В середину теста выложите подготовленную начинку, посыпьте все тертым сыром.

Поставьте выпекать в духовку при температуре 220 °С минут на 20–25. Перед подачей к столу украсьте пиццу веточками зелени.

Пицца «Для гурманов»

Ингредиенты

500 г теста, 1 кг мяса, 3 стручка сладкого перца, ½ стакана чернослива, ½ стакана кураги, 1 морковка, 1 столовая ложка лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте дрожжевое тесто № 2. Натрите морковь на крупной терке, мелко нарежьте перец, порубите предварительно замоченный, промытый и просушенный чернослив и курагу.

Сбрызните лимонным соком всю массу и перемешайте.

Отбейте, посолите, поперчите и слегка обжарьте мясо индейки на масле. На смазанную маслом форму выложите тесто, расправьте его руками и уложите подготовленную массу на него.

Запекайте в духовке при температуре 180–200 °С до полного приготовления.

Перед подачей к столу можете выложить узор из кусочков мандарина.

Пицца «Радость вкуса»

Ингредиенты

500 г теста, 1 кг палтуса, 2 луковицы, 4 столовые ложки сливочного масла, 200 г корнишонов, 200 г свежих грибов, 2 столовые ложки муки, 3–4 столовых ложек растительного масла, сок ½ лимона, мелко нарезанная зелень петрушки, мяты и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовьте тесто № 3.

Рыбу очистите, сняв кожу с двух сторон, посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком.

Дайте постоять минут 30–40. Затем запанируйте в муке и обжарьте в хорошо разогретом растительном масле до готовности.

Мелко нарежьте лук, грибы и пожарьте в сливочном масле, после чего смешайте с корнишонами, нарезанными соломкой, и подержите на слабом огне, чтобы огурцы хорошо прогрелись.

Выложите в форму, смазанную маслом, тесто, расправьте его руками, оставив высокие бортики.

На тесто уложите двумя слоями рыбу и грибной фарш.

Запекайте в духовке 20–25 минут.

Перед подачей к столу можно полить пиццу ложкой майонеза и украсить зеленью с фигурными кусочками сыра.

Пицца «Радость вкуса»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 300 г помидоров или их мякоти, 300 г свежих грибов (лучше шампиньонов), тертый сыр (твердых сортов), измельченная петрушка, растительное масло, чеснок, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промойте и порежьте. В нескольких ложках растительного масла подрумяньте мелко нарезанный чеснок, выньте его, а туда положите грибы, посолите, поперчите и минут 15 жарьте. Перед тем как снять с огня, присыпьте мелко нарезанной петрушкой.

После того как подойдет тесто, «пошлепайте» его немного, разложите по форме, противню, сделайте бортики, положите помидоры или помидорную пасту, грибы, присыпьте тертым сыром, полейте маслом и поставьте в горячую духовку на 20–25 минут.

На пицце выложите узор из зелени и тонких пластин грибов.

Пицца «А-ля Чиполлино»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, ½ кг лука, 50 г копченой грудинки, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Мелко нарезанный лук поджарьте, пока он не размягчится, в растительном масле на сковороде при очень умеренном огне, посолите и поперчите.

В форму для выпечки, смазанную маслом, выложите тесто, в середину положите мелко нарезанную грудинку, сверху – лук.

Выпекайте 20–25 минут при температуре 220 °С.

Перед подачей к столу положите на пиццу кружок репчатого лука и несколько зеленых перьев лука.

Пицца «Нет проблем»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 300 г помидоров, 150–200 г сулугуни, несколько кусков селедки, 2 чайные ложки тертого сыра (твердых сортов), 4 сырых яйца, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Тесто подготовьте, как в предыдущем рецепте. Распределите между бортиками кусочки помидоров, половину сыра, мелко нарезанную селедку. Полейте растительным маслом, посолите и поперчите по вкусу и поставьте в довольно горячую духовку на 20–25 минут.

За несколько минут до готовности залейте пиццу взбитыми яйцами, чуть посолите и посыпьте оставшимся сыром двух видов. Пиццу можно считать удачной, если яйца поднимутся, а сыр будет слегка расплавлен.

Перед подачей к столу украсьте пиццу кружками помидоров.

Пицца «Привет из Венеции»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 200 г сыра, 500 г очищенных порезанных помидоров, 5 сосисок или 200 г вареной колбасы, 1–2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Тесто выложите на сковороду или форму, смазанную маслом, тесто тоже смажьте маслом.

Посыпьте его тертым сыром, положите сверху слой помидоров, очищенных от кожицы и нарезанных дольками.

Сосиски нарежьте вдоль и уложите в виде решетки сверху, поперчите, посолите и сбрызните маслом.

В духовке выпекайте в течение 20–30 минут при средней температуре. Для украшения можно изобразить из сыра гондолу или волны.

Пицца «Зимняя»

Ингредиенты

500 г пресного теста, 200 г сулугуни, 300 г консервированных помидоров, риган, растительное масло, яичный белок, перец, соль.

Способ приготовления

После того как тесто поднялось, «шлепайте» им о деревянную поверхность некоторое время. Смажьте форму или противень маслом, положите тесто и разровняйте руками, оставив довольно высокие бортики.

Оставьте пару сантиметров по краю теста свободными, а на круге теста уложите нарезанные кусочками консервированные томаты, кусочки сыра, посолите, поперчите и обильно полейте растительным маслом.

Выпекайте в очень горячей духовке 20–25 минут.

За пять минут до готовности посыпьте поверхность пиццы мелко натертым сыром.

Перед подачей к столу посыпьте пиццу мелко нарезанным белком яйца, можно украсить ее сделанной из белка снежинкой.

Пицца «Диетическая»

Ингредиенты

½ кг теста, 1 пучок лука, 150 г петрушки, 1 зубчик чеснока, 250 г диетического творога, 200 г творожного сыра, 4 яйца, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте пресное тесто по рецепту № 2.

Помойте, почистите и нарежьте колечками лук. Петрушку также помойте и мелко нарежьте. Почистите и пропустите через пресс чеснок. Все смешайте с творогом, сыром, яйцами и оставшимся от приготовления теста маргарином. Приправьте специями.

Духовку разогрейте до 200 °С. Хорошо вымесите тесто и сформируйте из него два круга.

Положите их на противень, выложенный пергаментом, на них – готовую начинку и выпекайте 35 минут. Перед подачей к столу украсьте пиццу зеленью.

Пицца «Разгар лета»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 500 г свежей брокколи, 300 г сметаны, 5 яиц, 200 г тертого сыра (любого), 1 сладкий перец, 2 луковицы, несколько помидоров, 2 столовые ложки сливочного масла, растительное масло, панировочные сухари, мускат, перец, соль.

Способ приготовления

Почистите брокколи, помойте, разделите на соцветия и проварите 10 минут в подсоленной воде. Слейте воду.

Подготовленные овощи мелко нарежьте и поджарьте. Смешайте сметану, яйца, тертый сыр, добавьте овощную смесь, мускат, посолите, поперчите и недолго взбивайте. Форму для выпечки смажьте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выложите тесто и расправьте руками так, чтобы остались высокие бортики.

В середину теста поместите брокколи, залейте яично-сметанной смесью, посыпьте тертым сыром и сбрызните маслом. Поставьте в духовку и запекайте около 20 минут. Перед подачей к столу можно вырезать цветок из помидора, огурца и сделать узор из зелени.

Пицца «Скоростная»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 150 г говядины, 2 соленых очищенных огурца, зеленый салат, 3–4 луковицы, 2–3 яблока, ¼ стакана оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка уксуса, паприка, горчица, соль.

Способ приготовления

Если есть отварное мясо, на приготовление пиццы не уйдет очень много времени. Нарежьте мясо, лук, соленые огурцы, яблоки небольшими кусочками. Зеленый салат нашинкуйте и положите к остальным ингредиентам. Заправьте оливковым маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью.

Смажьте форму для выпечки маслом или жиром и уложите тесто, оставив по краям высокие бортики.

Подготов ленную начинку уложите на середину теста.

Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20–25. Перед подачей к столу можете украсить пиццу кружочками помидора и салата.

Пицца «Болгарочка»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 200 г стручкового перца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 50 г брынзы, ½ стакана молока, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помойте сладкий стручковый перец, удалите плодоножки и семена, мелко нарежьте и, слегка посолив, тушите его до мягкости.

Взбейте яйцо с молоком, добавьте тертую или мелко нарезанную брынзу, черный молотый перец, зелень петрушки, соль, эту массу соедините с перцем и размешайте.

Выложите тесто на форму, смазанную маслом или жиром, расправьте его руками, оставив достаточно высокие бортики и поместите в центр готовую начинку.

Выпекайте пиццу в духовке при температуре 220 ˚С минут 20–25. Перед подачей к столу пиццу можно украсить маленьким перчиком и огурчиками.

Пицца «Египетская»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 2–3 банана, 40 г корня сельдерея, 2–3 яблока, 3–4 свежих помидора, зеленый салат, ½ банки майонеза, 50 г тертого сыра (любого), зелень, перец, соль.

Способ приготовления

Бананы очистите, мякоть нарежьте соломкой. Сельдерей, яблоки, салат подготовьте и тоже порежьте соломкой. Помидоры порежьте ломтиками. Все продукты перемешайте, добавив майонез.

Выложите тесто в форму для выпечки, смазанную маслом или жиром, в середину теста уложите начинку. Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20–25. Перед подачей к столу посыпьте пиццу тертым сыром и украсьте кружочками банана.

Пицца «Индийская»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 3–4 картофелины, 2–3 помидора, 1–2 огурца, 2–3 морковки, цветная капуста, 2–3 яблока, 2–3 банана, папайя, 1 лимон, чат-масала, соль.

Для мятного чатни:

1 щепотка растертой мяты, кориандр, репчатый лук, зеленый перец, 2 столовые ложки лимонного сока, чеснок, тмин, сахар, соль.

Способ приготовления

Отварите картофель, нарежьте его кубиками. Свежие огурцы, помидоры, очищенные яблоки, бананы и папайю нарежьте кружочками и кубиками. Отварите цветную капусту и разделите ее на соцветия. Все перемешайте, посыпьте приправой чат-масала.

Приготовьте мятное чатни: разотрите чайную ложку мяты, мелко покрошите лук, зеленый стручковый перец, натрите чеснок, добавьте кориандр, соли на кончике чайной ложки, пол-ложки сахара, тмина и лимонного сока.

Все тщательно перемешайте и полученной смесью заправьте нарезанные овощи и фрукты. Выложите готовую начинку на тесто, уложенное в форму для выпекания, смазанную маслом или жиром. Сбрызните оставшимся лимонным соком.

Выпекайте пиццу в духовке при температуре 220 °С минут 20–25.

Перед подачей к столу украсьте пиццу кусочками бананов и папайи.

Пицца «Сицилийские каникулы»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 3–4 яблока, 2 корня сельдерея, 2–3 помидора, ½ банки майонеза, 50 г маслин, 100 г маринованных грибов, 1 яйцо, 1 головка чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте небольшими кубиками.

Слегка обжарьте сельдерей и тоже нарежьте кубиками.

Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу, порежьте на дольки и постарайтесь удалить все семена. Маринованные грибы нарежьте мелкими кусочками.

Все хорошенько перемешайте, добавьте черный молотый перец, майонез, соль, натертый на терке чеснок. Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 20–25.

Перед подачей к столу украсьте пиццу белком яйца и маслинами.

Пицца «Экзотика»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 6 устриц, ½ стакана грибов (шампиньоны, белые, подосиновики), 3 ст. л. сливочного масла, 50 г плавленого сыра, сок ½ лимона, ½ стакана белого сухого вина, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка дробленых грецких орехов, ¼ небольшого ананаса, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовьте тесто № 4. Устрицы тщательно промойте в подсоленной воде и вскройте раковины тупым ножом. Выньте мясо устриц, зачистите и положите в глубокую сковороду. Добавьте масло, соль, сок лимона, мелко порезанный ананас и слегка поджарьте.

Грибы обжарьте на масле в отдельной сковороде и перемешайте с устрицами. Приготовьте соус: муку подрумяньте на сухой сковороде, добавьте четверть стакан воды и проварите, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки. Влейте вино, всыпьте орехи и доведите до кипения. Некоторое время тушите грибы с устрицами в соусе. Затем выложите тесто в форму, смазанную маслом, положите готовую начинку, посыпьте натертым сыром и запекайте в духовке минут 20–25.

При подаче к столу на начинку можете положить кусочки ананаса с украшением из веточек петрушки.

Пицца «Крабовая»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 1 банка консервированных крабов, 3 луковицы, ¼ чайной ложки лимонной кислоты, растительное масло, 1 имбирь, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо крабов смешайте с рубленым луком, разведенной лимонной кислотой или лимонным соком, имбирем, посолите, поперчите, добавьте растительного масла и оставьте в маринаде на 1 час.

Поместите в форму для выпечки, смазанную маслом или жиром, приготовленное тесто, расправьте его руками по форме, а в середину выложите начинку. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 220 °С.

Перед подачей к столу можете украсить пиццу крабом, сделанным из помидора.

Пицца «Осьминожка»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 100 г отварных или консервированных кальмаров, 5 соленых огурцов, 2 луковицы, ½ кг помидоров или 100 г томатной пасты, 2 сладких перца, 150 г сливочного или растительного масла, 1 столовая ложка муки, зелень укропа, 50 г сыра (твердых сортов), перец, соль.

Способ приготовления

Очистите огурцы от кожицы, разрежьте пополам, в длину, удалите семена, нарежьте кусочками толщиной в 2 см и ошпаривайте кипятком минут 10. Подготовленных или консервированных кальмаров нарежьте кусочками, обжарьте на масле и сложите в отдельную посуду. В масле, оставшемся от кальмаров, поджарьте мелко нарезанный лук, очищенные от кожицы и семян помидоры, нарезанные соломкой перцы, добавьте муку, соль, перец. Смешайте все с кальмарами. В форму для выпечки, смазанную маслом, выложите тесто, расправьте его руками, если есть возможность – попытайтесь сделать в форме звезды, оставив высокие бортики. В середину поместите начинку, засыпьте все тертым сыром и поставьте выпекаться в духовке при температуре 220 °С минут 20–25.

Перед подачей к столу выложите пиццу на блюдо, сделайте из тонких ломтиков огурца как бы щупальца и изобразите из подручных средств что-то похожее на кальмара или осьминога.

Пицца «Наслаждение»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 1 стакан отварных, мелко нарезанных грибов (белых, шампиньонов), 4 картофелины, 2 луковицы, мелко порезанная зелень укропа и петрушки, 1 ½ стакана молока, 1 стакан несладкого сливочного йогур та, 100 г тертого сыра (любого), 2 столовые ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Приготовьте пресное тесто № 1. Картофель очистите, нарежьте мелкими кубиками и отварите в подсоленном молоке. Мелко порежьте лук и обжарьте в масле вместе с грибами. Картофель откиньте на дуршлаг, обсушите салфеткой, смешайте с жареными грибами, луком и йогуртом.

В форму, смазанную маслом, положите тесто, уложите начинку, посыпьте сыром и поставьте в духовку на 20–25 минут.

Перед подачей к столу украсьте зеленью.

Пицца «Зеленый змий»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 300 г стерляди, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 2 помидора, 30 г белого вина, 20 г коньяка, 1 столовая ложка муки, 1 яичный желток, 50 г грибов, 50 г молодого картофеля, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу, прошедшую предварительную подготовку, измельчите и слегка обжарьте в сливочном масле. Последовательно добавляйте: мелко нарезанный лук, белое вино, коньяк, мелко нарезанные поджаренные помидоры, муку, желток. Отварите грибы, порежьте их соломкой, пожарьте в масле вместе с картофелем, поперчите и посолите. Смажьте форму для выпечки жиром или маслом, выложите тесто, оставьте высокие бортики, а в середину поместите начинку, хорошенько перемешав все ингредиенты.

Выпекайте в духовке при температуре 220 °С минут 25–30.

Перед подачей к столу попытайтесь изобразить на пицце змею или рюмку из сыра.

Пицца «Зелень круглый год»

Ингредиенты

500 г теста, 4–5 репок, кукуруза в початках или банка консервированной кукурузы, 2–3 помидора, цветная капуста, зеленый салат, ½ стакана сметаны, укроп, перец, соль.

Способ приготовления

Початки отварите, охладите, отделите зерна. К ним добавьте мелкие отваренные в подсоленной воде и охлажденные соцветия цветной капусты, мелко нарезанный зеленый салат, ломтики свежих огурцов и помидоров.

Все перемешайте, заправьте сметаной, не забудьте посолить и поперчить по вкусу.

Положите начинку на тесто, которое уже находится в форме для выпечки, смазанной маслом или жиром. Выпекайте пиццу в духовке при темпера туре 220 °С, минут 20–30.

Перед подачей к столу можно украсить пиццу тертым сыром и зеленью.

Пицца «Болтушка»

Ингредиенты

500 г теста, 1 говяжий язык, 250 г тертого сыра (любого), 250 г сливочного масла, 1 стакан панировочных сухарей, томатная паста, 2 луковицы, 1 морковка, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте пресное тесто № 2. Отварите язык в подсоленной воде до готовности. На несколько секунд поместите в холодную воду, чтобы было легче снять кожу. Нарежьте тонкими ломтиками.

Нарежьте лук, морковь и поджарьте их в масле, добавляя томатную пасту. Залейте этой смесью ломтики языка и слегка потушите все вместе.

Тесто выложите в форму, смазанную маслом, уложите готовую начинку, посыпьте сыром, смешанным с сухарями, полейте маслом и запекайте в горячей духовке до плавления сыра. При подаче к столу можно сделать украшения из белка яйца, вареной моркови, желтого перца.

Пицца «Еда богов»

Ингредиенты

4–5 репок, 3 столовые ложки каперсов, 3 яйца, 1 стакан морепродуктов (мясо вареных креветок, раков, консервированные крабы или крабовые палочки), 1 ½ стакана сливок, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки кетчупа, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовьте пресное тесто № 1.

Натрите репу на крупной терке, смешайте с ½ стакана сливок и двумя ложками масла, посолите, поперчите и тушите до тех пор, пока репа не станет мягкой.

Взбейте яйца со стаканом сливок, добавьте соль и кетчуп, готовую репу, креветки или другие морепродукты, каперсы и выложите на тесто, положенное в форму, смазанную маслом.

Выпекать минут 20–25 в хорошо разогретой духовке.

Перед подачей к столу украсьте пиццу зеленью и кружочками вареной морковки.

Пицца «Чикаго»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 3–4 помидора, 50 г спаржи, несколько стручков фасоли, 20 г гусиной печенки, 1 морковка, 50 г белых маринованных грибов, 1 столовая ложка майонеза, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Отварите спаржу, фасоль, печень, морковь. Порежьте все на мелкие кусочки, кроме моркови, которую нарежьте соломкой. Перемешайте все с маринованными грибами и заправьте майонезом и солью. Ошпарьте помидоры, снимите с них кожицу, порежьте на дольки и слегка обжарьте. В форму для выпечки, смазанную маслом или жиром, положите тесто, расправьте его руками, оставив высокие бортики, и положите в середину готовую начинку, сверху уложите поджаренные помидоры.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 220 °С.

Перед подачей к столу украсьте пиццу мелко нарубленной зеленью петрушки.

Пицца «Солнце Мексики»

Ингредиенты

½ кг пресного теста, 200 г свинины, ½ чайной ложки соли, ½ жареного цыпленка, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 зеленый сладкий перец, 5 помидоров, 5 оливок с начинкой, 2 столовые ложки изюма, 1 ½ столовой ложки оливкового или растительного масла, 1 столовая ложка мелко порезанной зелени петрушки, 1 столовая ложка каперсов, ½ столовой ложки уксуса и сахара, немного черного перца или молотого перца чили.

Способ приготовления

Проварите свинину 30 минут в подсоленной воде. Удалите у жареного цыпленка кожу и кости, а мякоть порежьте маленькими кусочками. Мелко порежьте лук и чеснок, сладкий перец, удалив плодоножку и семена, помидоры, сняв кожицу. Промойте изюм горячей водой и дайте стечь. В большой сковороде разогрейте масло и пожарьте на нем лук до прозрачности. Туда же добавьте чеснок, сладкий перец, помидоры, зелень петрушки, каперсы, уксус, сахар, изюм, оливки, соль, черный перец и чили. Все перемешайте, сверху положите мясо цыпленка и под крышкой потушите 25–30 минут. Свинину нарежьте кубиками и через 20 минут добавьте к овощам. Доведите начинку до готовности и уложите на тесто, помещенное в форму, смазанную маслом.

Поместите в духовку и выпекайте минут 30.

Перед подачей к столу украсьте пиццу солнцем из сыра и маленькими стручками острого перца.

Пицца «Рог изобилия»

Ингредиенты

½ кг теста, 50 г говяжьей вырезки, 50 г говяжьего языка, 80 г мяса индейки, 1 столовая ложка топленого масла, 50 г брынзы, 1 столовая ложка майонеза, 2 маринованных перца, 1 свежий огурец, 1 соленый огурец, 2 морковки, 50 г чернослива, зелень, соль.

Способ приготовления

Нарежьте приготовленный ростбиф и отварной язык тонкими пластинами, уложите на них протертую брынзу, смешанную с майонезом, и заверните в трубочку.

На форму для выпечки уложите тесто, в его середину поместите кусочки филе отварной индейки, по бокам – трубочки из языка и ростбифа. Сверху уложите салат из маринованного перца, свежего и маринованного огурца, слегка поджаренной, порезанной соломкой морковки. Выпекайте в духовке минут 20–25 при температуре 220 °С.

Перед подачей к столу оставшуюся брынзу подкрасьте свекольным соком и украсьте пиццу ею, используя кондитерский мешок.

Можно оформить маринованным перцем, черносливом и зеленью.

Приложение

Простой лаваш из дрожжевого теста

Ингредиенты

1 кг муки, 1 чайная ложка дрожжей, 500 мл воды, соль.

Способ приготовления

Из муки, воды, дрожжей и соли замесите тесто и дайте ему подойти (если тесто очень плотное, добавьте воды до получения мягкого теста). Сделайте из теста маленькие шарики, накройте их полотенцем и оставьте для расстойки на 20–30 минут. Затем шарики раскатайте в тонкие лепешки и, перекидывая их с руки на руку, растяните еще как можно тоньше.

Каждую подготовленную лепешку уложите на нагретый металлический противень.

Выпекайте в духовке при средней температуре до готовности с обеих сторон.

Лаваш со сливочным маслом, белками и кунжутом

Ингредиенты

2 ½ стакана муки, 3 белка, 2 столовые ложки семян кунжута, ⅔ стакана воды, 30 г сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Смешайте муку, сахар и соль. Добавьте воду, 1 белок и растопленное масло. Полученную массу тщательно перемешайте, чтобы получилось крутое тесто. Вымешивайте около 5 минут, пока тесто не станет однородным.

Разделите тесто на 10 частей и придайте им форму шариков. Раскатайте каждый шарик на слегка посыпанной

мукой поверхности в пласт толщиной 1 мм. Каждый пласт уложите на сухой противень, смажьте оставшимися взбитыми белками и посыпьте семенами кунжута.

Выпекайте в духовке в течение 10–12 минут при температуре 200 ˚С до золотистого цвета.

Такой лаваш при остывании быстро высыхает и становится ломким.

Лаваш на кисломолочной основе

Ингредиенты

1 стакан кефира, простокваши или сыворотки, мука (для легко раскатывающегося теста), 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка соли

Способ приготовления

Из муки, кефира, соды, соли и растительного масла замесите тесто и поместите его на 30 минут в теплое место.

Затем разделите тесто на части и раскатайте их в пласты толщиной 1 мм.

Выпекайте на сухой сковороде на сильном огне по 5–10 секунд с каждой стороны.

Очень простой лаваш

Ингредиенты

2–2 ½ стакана муки, ½ стакана воды, 1 яйцо, ½ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Яйцо взбейте с солью, влейте воду, перемешайте и всыпьте 2 стакана муки. Все тщательно перемешайте и добавьте муки до получения крутого, как на пельмени, теста.

Полученное тесто накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Разделите тесто на кусочки и придайте им форму яйца. Каждый кусочек

очень тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности. Выпекайте на сухой сковороде по 1–2 минуты с каждой стороны или в духовке при средней температуре.

Готовый лаваш поместите на 5–7 минут в пакет.

Храните обязательно в пакете, поскольку лаваш быстро черствеет.

Лаваш-тортилья из кефирного теста

Ингредиенты

2 ½ стакана муки, 1 стакан кефира, 1 чайной ложка соды, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Кефир немного подогрейте до комнатной температуры (не перегрейте!). Добавьте просеянную через сито муку, соду, растительное масло, соль и замесите не прилипающее к рукам тесто (при необходимости добавьте немного муки).

Полученное тесто накройте полотенцем и поместите на 30 минут в теплое место.

Спустя это время тесто обомните, разделите на кусочки и каждый из них раскатайте в небольшую лепешку толщиной 1 мм.

Выпекайте на сухой сковороде по 5 секунд с каждой стороны на сильном огне. Если вы раскатали лепешку недостаточно тонко, выпекайте еще 5–10 секунд.

Томатный лаваш с красным перцем

Ингредиенты

500 г муки, 1 стакан томатного сока, 10 г дрожжей, 1 яйцо или молоко (для смазывания), специи (любые), красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Томатный сок посолите, поперчите и добавьте специи. Если сок очень густой, немного разбавьте его водой. В полученную смесь добавьте дрожжи и все тщательно перемешайте до растворения дрожжей. Затем всыпьте муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Подошедшее тесто обомните, разделите на небольшие части и еще раз поместите на 10 минут в теплое место.

Спустя это время подготовленное тесто тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности, смажьте взбитым яйцом или слегка смочите молоком. Выпекайте на сухой разогретой сковороде по 30 секунд с каждой стороны.

Армянский лаваш

Ингредиенты

500 г муки, 20 г дрожжей, 1 стакан воды, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте соль, размягченное сливочное масло, муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Из подошедшего теста сделайте небольшие шарики диаметром 5–6 см и еще раз поместите их в теплое место. Затем каждый шарик раскатайте в пласт толщиной 1–2 мм.

Выпекайте на раскаленной сковороде по 10–15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.) Не выпекайте до золотистого цвета! Готовые листы лаваша уложите между влажными полотенцами.

Лавашики

Ингредиенты

500 г муки, 1 стакан кипятка, 1 яйцо, 1 чайная ложка разрыхлителя, 2 ст. л. растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, ½ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Смешайте половину стакана муки с солью и, интенсивно помешивая, чтобы не было комочков, влейте кипяток. Добавьте растительное и сливочное масло и все тщательно перемешайте. Когда полученная масса будет слегка теплой, добавьте яйцо и все перемешайте.

Смешайте разрыхлитель с мукой, добавьте к массе, замесите мягкое тесто, скатайте его в колбаску и накройте ее полотенцем.

Отрезая от колбаски кусочки, раскатайте их в круглые небольшие лепешки толщиной около 1 мм.

Выпекайте на раскаленной сковороде по 10–15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.)

Готовые листы лаваша сбрызните водой и уложите между влажными полотенцами.

Сырный лаваш

Ингредиенты

1 стакан муки, 80 г сыра (твердых сортов), 10 г дрожжей, ½ стакана воды, 1 чайной ложки сахара, 50 г сливочного масла, ½ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте соль, сахар, размягченное сливочное масло, сыр, муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Подошедшее тесто разделите на небольшие кусочки, накройте салфеткой и поместите на 10 минут в теплое место.

Спустя это время раскатайте кусочки в лепешки толщиной 2–3 мм.

Выпекайте на сухой раскаленной сковороде по 10–15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.)

Кунжутный лаваш

Ингредиенты

500 г муки, 15 г дрожжей, 1 стакан воды, 1 чайная ложка сахара, 50 г сливочного масла, семена кунжута, соль.

Способ приготовления

Растворите дрожжи в чуть теплой воде, добавьте сахар, соль, муку и размягченное сливочное масло. Полученное тесто тщательно перемешайте и поместите в теплое место.

Когда тесто увеличится в объеме в два раза, сделайте из него небольшие шарики, накройте их салфеткой и еще раз поместите на 10–15 минут в теплое место.

Спустя это время раскатайте шарики в пласты толщиной 1–2 мм, посыпьте семенами кунжута и еще раз раскатайте.

Выпекайте около 30 секунд на сухой сковороде со стороны с кунжутом. Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее и выпекайте 20 секунд с другой стороны.

Не пересушите!

Индийский лаваш наан с чесноком

Ингредиенты

3 ½— 4 ½ стакана муки, 2 чайные ложки сухих дрожжей (7-граммовый пакетик), 1 стакан теплой воды, 3 столовые ложки молока, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, ¼ стакана сахара, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В большой миске растворите дрожжи в теплой воде, добавьте 1 столовую ложку сахара и оставьте примерно на 10 минут, пока смесь не запенится.

Подготовленные дрожжи смешайте с сахаром, молоком, взбитым яйцом и солью. Всыпьте столько муки, сколько потребуется для мягкого теста. Вымешивайте 6–8 минут на слегка посыпанной мукой поверхности до получения однородного теста.

Положите тесто в миску, тщательно смазанную растопленным сливочным маслом (оставив немного масла для смазывания лепешек и решетки гриля) и накройте влажной тканью.

Поместите в теплое место примерно на 1 час до тех пор, пока тесто не удвоится в объеме.

Затем добавьте в тесто пропущенный через пресс чеснок и перемешайте. Отщипните кусочки теста размером с грецкий орех, скатайте в шарики и поместите на противень. Накройте тканью и дайте подняться до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме в два раза (около 30 минут).

Рядом с грилем, разогретым до средней температуры, раскатайте шарик теста в тонкий круглый пласт. Слегка смажьте сливочным маслом решетку гриля.

Поместите лепешку на гриль и обжарьте в течение 2–3 минут, пока лепешка не станет пухлой и не подрумянится. (Только следы от решетки должны стать коричневыми, лепешка должна оставаться белой.)

Смажьте неиспеченную сторону сливочным маслом и переверните лепешку, смазав сливочным маслом испеченную сторону.

Обжарьте до золотистого цвета в течение еще 2–4 минут. Готовую лепешку снимите с гриля.

Грузинский лаваш с оливковым маслом

Ингредиенты

1 кг муки, 80 г дрожжей, 4–5 столовых ложек кукурузной муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки оливкового масла, растительное масло или маргарин (для смазывания противня), 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Муку просейте и смешайте с солью. Дрожжи полностью растворите в 600 мл теплой воды, влейте смесь в муку и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 20 минут в теплое место.

Спустя это время придайте тесту форму батона длиной 30 см, разделите его на 5 частей и из каждой части скатайте шарик.

Рабочую поверхность посыпьте кукурузной мукой, положите шарики и каждый из них слегка придавите.

Полученные толстые лепешки уложите на смазанные растительным маслом или маргарином противни и еще намного распластайте до нужного размера.

Яйцо взбейте с сахаром, оливковым маслом и полученной смесью смажьте лепешки.

Выпекайте на самом верху духовки 10–12 минут. Через 5–6 минут от начала выпечки сбрызните лепешки водой, чтобы корочка была хрустящей, но не твердой.

Чипсы из теста на квасе к пиву

Ингредиенты

1 ½ стакана муки, 4 столовые ложки молока, 4 столовые ложки кваса, 1 столовая ложка растительного масла и немного для жарки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Замесите крутое тесто из муки, соли, молока, кваса и растительного масла. Тонко раскатайте, стаканом вырежьте кружки и вилкой нанесите узор.

Первую порцию обжарьте с добавлением растительного масла. Подавайте к пиву.

Чипсы с луком из домашнего лаваша

Ингредиенты

4 стакана муки, 2 стакана молока, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сухих дрожжей, 1 луковица или 1 небольшой пучок зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка соли и немного для посыпки.

Способ приготовления

Луковицу (зеленый лук) мелко нарежьте, смешайте со всеми перечисленными продуктами и поместите в теплое место.

Когда тесто подойдет, отделите от него небольшие кусочки и раскатайте их с помощью растительного масла (без муки) в очень тонкие пласты.

Подготовленные пласты обжарьте с обеих сторон на сухой сковороде.

Остывшие лепешки нарежьте одинаковыми кусочками и посыпьте солью (или измельченной зеленью).

Запекайте, помешивая, в микроволновой печи 4 минуты при среднем режиме или в духовке 10 минут при средней температуре.

Подавайте к супам-пюре, добавляйте в овощные салаты и т. п.

Чипсы с чесноком, оливковым маслом, прованскими травами и перцем

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 столовая ложка оливкового масла, сушеный чеснок, приправа «Прованские травы», перец, соль.

Способ приготовления

Лист лаваша разрежьте на треугольники или ромбы. Подготовленные кусочки сбрызните оливковым маслом, посолите, поперчите, посыпьте сушеным чесноком и приправой «Прованские травы».

Поместите на 1–1,5 минуты в микроволновую печь при мощности выше среднего.

Подавайте к пиву.

Корзиночки из лаваша для любой начинки

Ингредиенты

2 листа лаваша, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления

Листы лаваша нарежьте квадратиками (кружками), смажьте с обеих сторон растительным маслом и разложите в формочки.

Запекайте в духовке 7 минут при средней температуре.

Дрожжевое тесто № 1

Ингредиенты

250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 стакан теплого молока.

Способ приготовления

На стол высыпьте горкой просеянную муку, сделайте в ней углубление, в которое положите подготовленные дрожжи, соль, тщательно перемешайте, добавьте маленькие кусочки сливочного масла или маргарина, молоко, поставьте в теплое место на 2 часа.

Затем раскатайте не очень тонко, положите начинку и выпекайте.

Дрожжевое тесто № 2

Ингредиенты

350–400 г муки, 20 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара и соли, 100 г маргарина или оливкового масла, вода.

Способ приготовления

Просейте муку в миску, сделайте посередине углубление, раскрошите в него дрожжи и с небольшим количеством муки и теплой воды замесите закваску.

Присыпьте ее мукой, прикройте и поставьте подходить, пока закваска не начнет пузырить.

Потом из оставшейся воды, соли, оливкового масла и закваски вместе с мукой замесите тесто.

Месите до тех пор, пока тесто не начнет пузырить.

Скатайте из теста два шара, наверху каждого сделайте крестообразный надрез, накройте тесто салфеткой и поставьте на 1 час в тепло подходить.

Дрожжевое тесто № 3

Ингредиенты

400 г белой муки, 20 г дрожжей, 4 чайные ложки растительного масла, вода, соль.

Способ приготовления

Это делается так.

Высыпьте на деревянную поверхность муку горкой и соорудите в ней небольшой «окопчик». Как следует разомните руками дрожжи, чтобы их можно было растереть с мукой, и поместите их в «окоп».

Туда налейте полный стакан теплой воды, где предварительно разведите чайную ложку мелко молотой поваренной соли.

Начинайте взбивать тесто: на ощупь оно должно быть эластичным и вязким.

Взбивайте до тех пор, пока дрожжи не соединятся с мукой, не допускайте комков в тексте.

Для этого периодически поднимайте его с деревянной поверхности и сильно шлепайте им об нее, пока тесто не начнет легко отделяться от поверхности и от рук и не обретет нужную эластичность.

Теперь скатайте тесто в шар и сделайте сверху разрез ножом, наподобие креста, чтобы облегчить подъем теста. Затем поместите его в широкую посуду, присыпанную мукой, укутайте полотенцами, одеялами и поставьте в теплое место часа на два.

Классические рекомендации гласят, что тесто считается готовым, если по истечении этого срока оно дважды прибавит в своем объеме.

После этого выньте тесто из посуды и вновь побейте его о деревянную поверхность. Промаслите жаровню с высокими краями, тонко разровняйте по ней тесто и начинив пиццу тем, что нашлось в холодильнике, поместите ее в горячую духовку.

Совет: не рекомендуется делать основание пиццы выше, чем один сантиметр. Хотя, конечно, высокая сдобная пицца – это не смертельно. Главное, чтобы это было съедобно.

Дрожжевое тесто № 4 (Для тех, у кого проблема со временем, или для начинающих)

Ингредиенты

¼ пакетика или 2 чайные ложки (с верхом) французских гранулированных дрожжей, 3 ½ стакана молока, 2 стакана муки, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 50–70 г сливочного масла или маргарина, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

На деревянную поверхность просейте муку в виде горки, сделайте в ней углубление, разбейте в него яйца и размешайте с мукой, постепенно вливая чуть теплое молоко. Следите, чтобы не было комков.

Добавьте соль, сахар, растительное и сливочное (комнатной температуры) масло, дрожжи. Должна получиться полужидкая масса.

Положите тесто в эмалированную тару, присыпанную мукой, сверху тесто также присыпьте мукой, чтобы оно не заветрилось, накройте полотенцем и поставьте в теплое место.

Когда тесто подошло, добавьте муку и вымешивайте его до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам.

Пресное тесто № 1

Ингредиенты

150 г муки, 75 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки холодного молока, соль.

Способ приготовления

На доску высыпьте горкой просеянную муку, сделайте углубление, в центр которого положите кусочки сливочного масла, влейте сырое яйцо, молоко, посолите, сформируйте шар, заверните в пергаментную бумагу и положите в холодильник.

Через 30 минут скалкой на столе или доске, посыпанной мукой, раскатайте не очень тонкий пласт, которым покройте вместе с краями сковороду, смазанную жиром.

Пресное тесто № 2

Ингредиенты

400 г муки, 40 г маргарина, 1 стакан воды, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Просейте муку на деревянную поверхность в виде горки. В середине сделайте углубление и влейте в него 1 стакан ледяной воды с солью.

Осторожно, с помощью ножа, соедините муку с водой.

Руками замесите крутое, без комков, тесто.

Накройте его полотенцем и поставьте в холодильник на 1,5–2 часа.

Придайте размягченному маргарину продольную форму, поставьте его в холодильник на час. Когда тесто и маргарин остынут, раскатайте тесто, придав ему форму, как у маргарина, но вдвое больше.

На середину теста положите маргарин и защипните его, как конверт. Присыпьте стол и тесто мукой, положите тесто швом вниз и раскатайте в длину как можно тоньше.

Сложите тесто втрое и снова раскатайте.

Опять сложите тесто втрое и выдержите в холодильнике в течение часа. Теперь оно готово для разделки.

Бездрожжевое слоеное тесто

Ингредиенты

500 г муки (высшего качества), 1 стакан кефира, 400 г сливочного масла, ¼ чайной ложки соли, 1 яйцо.

Способ приготовления

Муку по необходимости просейте, сделайте углубление, влейте туда взбитое яйцо и кефир, добавьте соль и замесите тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и поставьте на 20–30 минут в холодное место.

Пока тесто остывает, масло нарежьте маленькими кусочками и дайте ему слегка размягчиться. Затем смешайте его с 2 стаканами муки и осторожно разомните, но не растирайте.

Раскатайте тесто в форме квадрата, в середину положите масло. Сверните в виде конверта и защипните края. После этого тесто раскатайте в форме прямоугольника и соедините его противоположные концы в середине, защипните их, сложите вдвое и поставьте в холодное место на 30 минут.

После охлаждения тесто вновь раскатайте, сложите вчетверо и поставьте на 20 минут на холод.

Приготовленное таким образом тесто вы можете использовать для приготовления пирогов, пирожков и тортов.

Дрожжевое слоеное тесто

Ингредиенты

15 г дрожжей, 600 г муки, ¼ чайной ложки соли, 2 столовые ложки сахара, 350 г сливочного маргарина, 2 стакана молока.

Способ приготовления

В приготовленную посуду налейте подогретое молоко, добавьте дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока, соль и сахар.

Готовую массу разомните, добавьте муки и замесите тесто.

Перед окончанием замеса положите размягченное масло. Тесто вымешивайте до тех пор, пока оно не станет достаточно вязким и упругим.

Затем поставьте его в теплое место на 3 часа.

Из приготовленного дрожжевого теста вы можете сделать слоеное дрожжевое.

Готовое дрожжевое тесто раскатайте в пласт толщиной около 1 см. На середину положите размягченный маргарин, закройте его частью пласта, на эту часть положите маргарин и накройте другой половинкой пласта. Сверху присыпьте мукой, раскатайте в пласт толщиной 2 см и сверните его вчетверо. Затем поставьте его в теплое место на 2 часа.

Рубленое слоеное тесто

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г маргарина, ¼ чайной ложки соли, 300 г сметаны.

Способ приготовления

Муку просейте, маленькими кусочками нарежьте маргарин на муку и порубите ножом. Затем добавьте сметану и соль. Все перемешайте.

Готовое тесто поставьте на несколько часов в холодильник. Прежде чем приготовить изделие из рубленого теста, необходимо его несколько раз раскатать и сложить. Только после этого оно будет готово.

Всегда помните, что только благодаря соблюдению этих требований вы получите нужный результат.

Ваши изделия будут отличаться высоким качеством и приятным вкусом.